
Mini Plus
magimix®

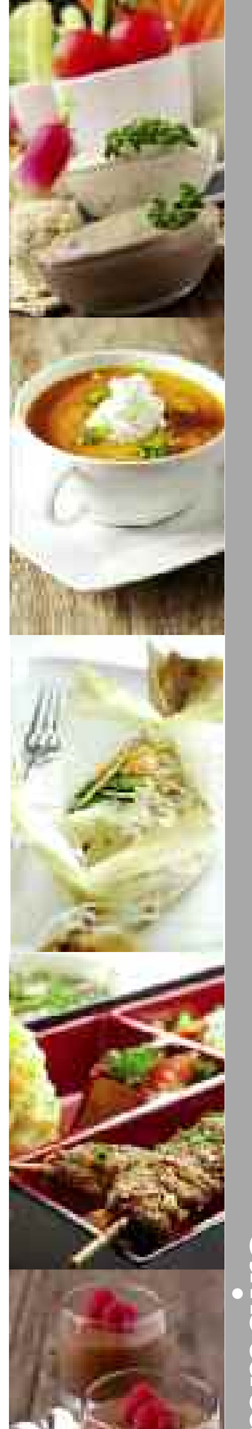

STOP
AUTO
PULSE
Le Mini Plus
AUTOMATIC
magimix

## Mode d'emploi



## Recettes





# Sommaire

L'utilisation d'un appareil électrique demande la prise de précautions élémentaires nécessaires, dont celles qui suivent :

- Lisez attentivement toutes les directives.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide, afin d'éviter tout risque de choc électrique.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.
- Si le câble d'alimentation est endommagé ou si votre appareil est en panne, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire, afin d'éviter tout danger.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du secteur de votre logement.
- Pour les modèles chromés, l'appareil doit toujours être branché sur une prise reliée à la terre en utilisant le cordon d'alimentation d'origine.
- Ne laissez pas pendre le cordon du plan de travail ou d'un comptoir et évitez qu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne jamais introduire les mains ou un ustensile dans la goulotte lorsque les disques ou le couteau fonctionnent, pour ne pas risquer de blessures graves et afin de ne pas endommager l'appareil.
- L'utilisation d'une spatule est autorisée, mais seulement lorsque l'appareil n'est plus en fonctionnement.
- Ne mettez pas vos cuves au four à micro-ondes.
- Manipulez toujours les disques et couteaux avec précaution car ils sont très affûtés et tranchants.
- Afin d'éviter tout risque de blessures, ne jamais installer les couteaux ou les disques sur l'axe avant d'avoir mis la cuve correctement en place.
- La lame est très tranchante – ne jamais utiliser le disque éminceur si le montage est incomplet.





- L'appareil est équipé d'un protecteur thermique qui arrête automatiquement le moteur en cas de fonctionnement trop prolongé ou de surcharge. Mettez alors l'appareil en position arrêt et attendez le refroidissement complet de l'appareil avant de le remettre en marche.
- Cet appareil doit être utilisé sous surveillance, même s'il peut fonctionner sans maintien de l'interrupteur.
- Assurez-vous que le couvercle est posé bien à plat et verrouillé avant de mettre l'appareil en marche.
- N'essayez jamais d'entraver les mécanismes de sécurité.
- Appuyez sur la touche STOP et attendez l'arrêt complet des pièces en mouvement avant de procéder à toute rotation du couvercle.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
- Les utilisations dans les cas suivants ne sont pas couvertes par la garantie : dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels, dans des fermes, par les clients d'hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel et dans des environnements de types chambres d'hôtes.

# CONSERVEZ CES CONSIGNES DE SECURITE
# APPAREIL RESERVE A UN USAGE DOMESTIQUE

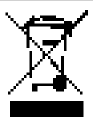
## INSTALLATION ELECTRIQUE

**UNIQUEMENT POUR LES ETATS-UNIS ET LE CANADA**

Afin de réduire tout risque de choc électrique, cet appareil est équipé d'une fiche avec mise à la terre, munie d'une troisième broche (de terre).

Cette fiche ne peut être branchée que sur une prise de terre. Si la fiche n'entre pas dans la prise, s'adresser à un électricien qualifié pour installer une prise adaptée. Ne jamais modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

## PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



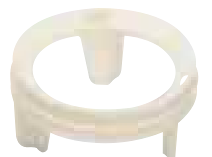
Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être apporté dans un point de collecte adapté au recyclage des équipements électriques et électroniques.

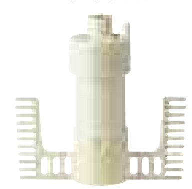
Pour connaître l'emplacement des points de collecte, vous pouvez contacter votre municipalité ou votre déchetterie.





Couteau métal

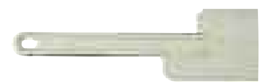

BlenderMix


Batteur à blancs


Disque éminceur-râpeur 2 mm


Disque éminceur-râpeur 4 mm

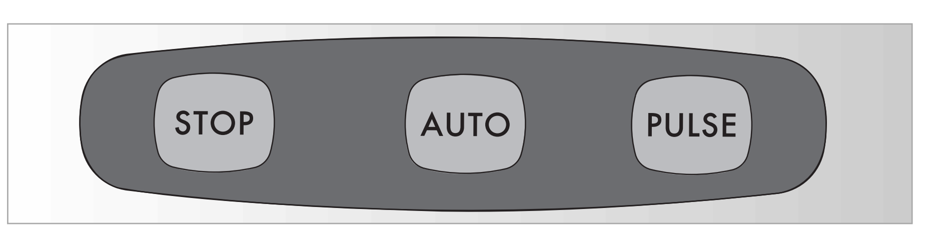

Presse-agrumes avec bras


Spatule

Boîte de rangement








**STOP :** touche d'arrêt de l'appareil.
**AUTO :** touche de fonctionnement en continu pour obtenir une texture plus homogène. Pour hacher, mixer et mélanger finement. Pétrir, battre les blancs en neige, émincer et râper.
**PULSE :** touche de fonctionnement intermittent. L'appareil s'arrête automatiquement en relâchant la pression sur la touche, pour hacher, mixer grossièrement ou contrôler parfaitement les débuts et fins des préparations.
Pour certaines préparations (purées, soupes...) commencez à mixer en PULSE, puis travaillez en marche en continu.
Vous obtiendrez ainsi un mélange plus homogène.
1 pulsion = 1 pression de 1 à 2 secondes sur la touche PULSE



**Ne déverrouillez jamais le couvercle sans avoir préalablement appuyé sur la touche STOP.**
**L'appareil est équipé d'un protecteur thermique qui arrête automatiquement le moteur en cas de surcharge ou de fonctionnement trop prolongé.**
**Appuyez sur la touche « STOP » et attendez le refroidissement complet de l'appareil avant de le remettre en marche.**

## CAPACITÉS DE TRAVAIL MAXIMALES

| | MINI PLUS |
|---|---|
| Brioche | 0,4 kg |
| Pâte à pain | 0,4 kg |
| Pâte brisée | 0,5 kg |
| Velouté | 0,6 l |
| Viande hachée | 0,5 kg |
| Carottes | 0,6 kg |
| Blancs en neige | 2 à 4 |



**Poids total, quantités calculées pour la cuve principale.**

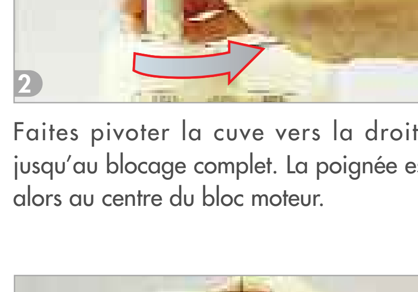
# MONTAGE DE LA CUVE

Avant la 1ère utilisation, lavez soigneusement les éléments (sauf bloc moteur).




Placez la cuve sur le bloc moteur, la poignée à votre gauche.





Faites pivoter la cuve vers la droite jusqu'au blocage complet. La poignée est alors au centre du bloc moteur.

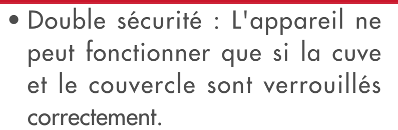



Placez l'accessoire choisi dans la cuve (voir détail page suivante).




Posez le couvercle bien à plat, en plaçant la goulotte à gauche de la poignée.

Faites pivoter le couvercle jusqu'au blocage.



**ATTENTION**

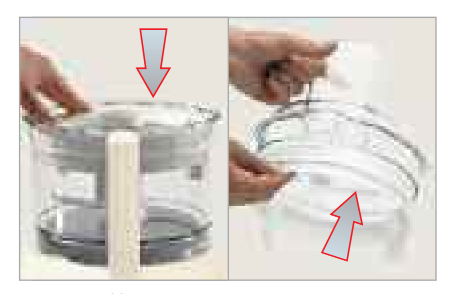
- Double sécurité : L'appareil ne peut fonctionner que si la cuve et le couvercle sont verrouillés correctement.
- Pendant les périodes de non-utilisation, laissez le couvercle en position non verrouillée



# MONTAGE DES ACCESSOIRES



**Couteau métal :** placez directement le couteau dans la cuve sur l'axe du moteur. Posez et enclenchez le couvercle.



**BlenderMix :** placez-le dans la cuve, munie du couteau métal.



**Eminceur :** placez la lame sur le dessus.



**Râpeur :** placez les picots de râpe sur le dessus.

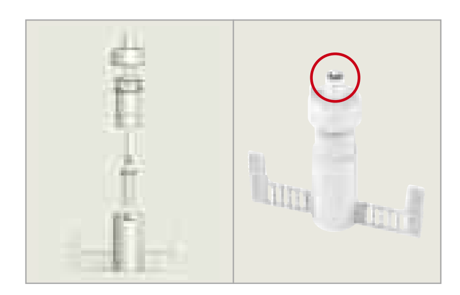


**Disques :** placez le disque choisi sur le prolongateur et fixez-le avec une légère rotation vers la gauche sans forcer.



Enfilez le prolongateur muni du disque, au centre de la cuve sur l'axe moteur. Posez et enclenchez le couvercle.

**Manipulez toujours les disques et couteaux avec précaution car ils sont très affutés et tranchants.**



**Batteur à blancs :** Veillez à bien assembler les 4 parties.
Vérifiez que l'axe métallique est bien emboîté. Il ressort légèrement.



**Batteur à blancs :** Placez-le directement dans la cuve, sur l'axe moteur. Posez et enclenchez le couvercle.



**Mini cuve :** elle se pose à l'intérieur de la grande cuve sur la remontée centrale.



Son couteau en métal se pose sur le prolongateur et se fixe avec une légère rotation vers la gauche.



Placez l'ensemble sur l'axe moteur, dans la mini cuve.

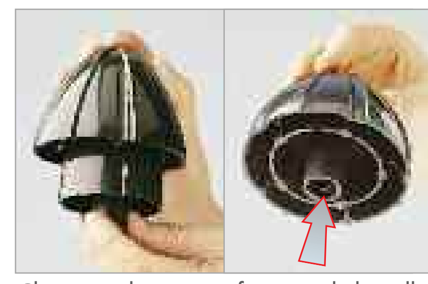


Posez le couvercle bien à plat et verrouillez.





Emboîtez le panier presse-agrumes sur la cuve et faites-le pivoter jusqu'au blocage.



Choisissez le cône en fonction de la taille de vos agrumes. **Le gros cône doit toujours être clipsé sur le petit cône.**



Glissez le cône sur l'axe moteur. Positionnez le bras couvrant à l'opposé du point de blocage et clipsez la languette dans le fond du panier.



Positionnez le fruit sur le cône en appuyant légèrement.



Rabattez le bras. Mettez en marche l'appareil, puis appuyez doucement sur le bras jusqu'à l'extraction complète du jus.



Arrêtez l'appareil en fin d'opération, avant de relever le bras pour éviter toute projection.

**Pour les pamplemousses, relâchez la pression très légèrement de temps en temps pour une meilleure extraction.**



Retirez obligatoirement le couvercle en le faisant pivoter vers la gauche.



Retirez la mini cuve en la soulevant et en maintenant le mini couteau à l'intérieur.



Ôtez le mini couteau avec précaution avant de poser la mini cuve.



Retirez le disque avec précaution en le prenant par les bords au niveau du trou.



Ôtez le prolongateur en le faisant pivoter et en maintenant toujours le disque fermement.



**Boite de rangement :** les accessoires sont rangés horizontalement et fixés selon les emplacements prévus à cet effet.





Débranchez toujours votre appareil avant nettoyage.





Nettoyez immédiatement après utilisation (eau + produit vaisselle).



Pour nettoyer la base du couteau métal et du batteur à blancs, utilisez un goupillon.



Le batteur à blancs se compose de 4 parties, veillez à bien les assembler après nettoyage.



**Bloc moteur :** essuyez-le avec un chiffon doux humide.

Afin de préserver l'aspect et la longévité des éléments amovibles, veillez à respecter les conditions suivantes :

- Lave-vaisselle : sélectionnez la température minimale (< 40°C) et évitez le cycle de séchage (généralement > 60°C).
- Lavage à la main : évitez de laisser trop longtemps immergés les éléments avec du détergent. Evitez les produits abrasifs (ex. : tampons métalliques).
- Détergents : vérifiez sur les conseils d'utilisation, leur compatibilité avec les articles plastiques.

Ne laissez pas tremper les éléments. Essuyez-les après les avoir lavés.
Veillez à bien essuyer vos pièces inox pour éviter les marques d'oxydation.
Elles n'altèrent en rien la qualité des couteaux, disques, cuves...
Certains aliments comme la carotte colorent le plastique : utilisez un essuie-tout imbibé d'huile végétale pour atténuer cette coloration.



**Attention : manipulez toujours avec précaution les couteaux et les disques : les lames sont très affûtées.**

**Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau.**



Ne poussez jamais les ingrédients avec la main.



N'introduisez jamais par la goulotte un objet dans la cuve.



N'essayez jamais de broyer des os (même des petits), l'appareil n'est pas conçu pour cela. Vous endommageriez irrémédiablement votre couteau métal.




Ne remplissez pas la cuve au-delà du tiers. Vous devez rester en dessous du niveau de la remontée centrale.




**Solides :** ne remplissez pas au-delà des deux tiers de la cuve.



Ne laissez jamais le poussoir dans la goulotte pour monter les blancs en neige car ils ne seraient pas aérés.







La goulotte vous permet d'ajouter des ingrédients ou des liquides directement.



Il faut que le couvercle soit déverrouillé avant d'enlever la cuve. Si la cuve ne se déverrouille pas, c'est que vous n'avez pas déverrouillé le couvercle.



Sous la pression d'un aliment mou, le disque peu ralentir. Dans ce cas, ne forcez pas sur le poussoir.



Vous pouvez faire des émincages et des râpages en une seule opération dans la cuve sans la vider.


Il suffit de retourner le disque réversible.



Grâce à la mini cuve vous pouvez enchaîner une autre préparation. Il suffit de placer la mini cuve dans la cuve au-dessus des légumes.



Tenez le couteau en versant le contenu de la cuve.

TRUCS ET ASTUCES

## SIMPLICITÉ

- Touche AUTO : le moteur s'adapte à la préparation en cours.
- Touche PULSE : pour avoir un meilleur contrôle du résultat final.
  Cette fonction vous permet de hacher et mixer précisément.
- Pour obtenir un résultat optimal lorsque vous hachez, râpez ou émincez des aliments tendres (viande, poisson, fromage à pâte molle…), placez-les quelques minutes au congélateur avant de les passer au robot.
  Attention : les aliments doivent être fermes mais non congelés.

## PRATICITÉ

- Pour optimiser l'utilisation du robot et minimiser les opérations de nettoyage : travaillez d'abord dans la mini cuve puis dans la grande cuve. Commencez par travailler les ingrédients durs ou secs avant les préparations liquides.
- Si l'appareil se met à vibrer, nettoyez les pieds et essuyez-les soigneusement ou vérifiez les capacités maximales p. 5.

## MINI CUVE

- La mini cuve est idéale pour les petites préparations : hacher les oignons, la viande, les herbes fraîches… mixer des sauces apéritifs, une vinaigrette et émulsionner la mayonnaise.
- Avant de hacher les herbes fraîches, vérifiez que les herbes ainsi que la cuve sont parfaitement propres et sèches. Vous obtiendrez un meilleur résultat et elles se conserveront plus longtemps.
- Vous pouvez utiliser la mini cuve directement comme récipient en ayant pris soin d'enlever le couteau métal.

## GRANDE CUVE

- **Pour les liquides,** ne remplissez jamais la cuve au-delà du 1/3 de la cuve.
- **Pour les solides,** ne pas remplir au-delà des 2/3 de la cuve.

## COUTEAU MÉTAL

- **Pour les grandes quantités,** coupez les aliments comme la viande, les légumes … en dés de 2 cm.
- **Viande, poisson :** pour hacher de la viande ou du poisson, utilisez la fonction PULSE pour mieux contrôler le résultat final.
- **Purée de légumes :** placez les aliments cuits coupés en gros dés dans la cuve et mixez-les au couteau métal. Travaillez d'abord en mode PULSE puis en marche en continu (AUTO) jusqu'à obtention de la consistance désirée.
- **Pâtes souples (brioche, pâte à choux...) :** le robot Magimix utilise le principe du pétrissage dynamique. Les pâtes sont pétries entre 1 à 2 minutes. Le pétrissage varie en fonction des quantités et des types de pâtes. Suivez les instructions indiquées pour chaque recette.



- **Pâtes :** laissez lever ou reposer les pâtes à température ambiante voire tiède. Elles lèveront plus rapidement.
  La farine étant très volatile, vous pourrez constater pour certaines recettes des projections de farine. Pour éviter ce phénomène, mettez tous les ingrédients (sel, farine, beurre, œufs...) dans la cuve puis versez les liquides (eau, lait...) avant de commencer le pétrissage.
- Vous pouvez facilement conserver les pâtes bien enveloppées dans du film alimentaire et les placer au congélateur (environ 2 mois). Avant utilisation, pensez à les sortir la veille.

## BLENDERMIX

- **Soupes, pâtes à crêpes, cocktails :** positionnez le couteau métal, ajoutez tous les ingrédients dans la cuve. Placez ensuite le BlenderMix dans la cuve puis mettez en marche.



## DISQUES

- **Pour émincer les fruits et légumes longs** (concombre, carotte, poireau...), placez le légume dans la goulotte en la remplissant au maximum, ainsi les fruits et légumes resteront droits.
- **Pour émincer les fruits et les légumes de petites tailles** (fraise, kiwi, navet...), placez-les 1 par 1 dans la goulotte.
- **Pour râper les fruits et légumes longs** (carotte, courgette...) et le fromage. Placez-les couchés dans la goulotte.
- **Pour les fruits et légumes ronds** (tomates, pommes...) coupez-les en 2 ou en 4 si nécessaire.

## BATTEUR A BLANCS

- Votre cuve doit être propre et sèche.
- Vérifiez de bien **retirer le poussoir doseur** du couvercle afin de laisser l'air s'incorporer à la préparation!
- **Blancs en neige :** pour des blancs plus volumineux, utilisez des œufs à température ambiante.
- **Crème fouettée :** n'utilisez pas de crème légère, elle ne monterait pas! Utilisez uniquement de la crème liquide entière très froide (type fleurette par exemple). Placez la cuve du robot 10 minutes au congélateur avant de commencer la recette. Un sachet de Chantifix® ajouté à la crème permet à la crème fouettée d'attendre au frais plusieurs heures.
  Nous vous conseillons de surveiller la préparation pour éviter que celle-ci ne tourne en beurre.



## PRESSE-AGRUMES

- 2 cônes : petit pour les citrons,
  grand pour les oranges,
  pamplemousses.



Afin d'être accessibles à tous, toutes les recettes sélectionnées sont faciles à réaliser et peu onéreuses. Elles ne nécessitent aucun savoir-faire particulier. Pour vous aider à utiliser votre Mini, vous trouverez, à côté de chaque recette, les indications suivantes :

 Couteau métal

 Batteur à blancs

 Disque éminceur / râpeur

 Presse-agrumes

 BlenderMix

 Mini cuve

**POIDS ET MESURES**

| Les correspondances | | | |
|---|---|---|---|
| | Cuillères | | Liquides |
| | à café | à soupe | |
| sucre en poudre<br>farine<br>riz<br>semoule | 4 g<br>3 g<br>4 g<br>4 g | 15 g<br>10 g<br>20 g<br>12 g | 1 verre = 20 cl = 200 ml<br>1 l = 1 litre = 100 cl = 1000 ml<br>1 g = 1 gramme<br>1 kg = 1 kilogramme = 1000 g<br>1 bol = 300 g |

| Les abréviations | |
|---|---|
| c.c. = cuillère à café | min = minute |
| c. à soupe = cuillère à soupe | s = seconde |

1 pulsion = 1 pression de 1 à 2 secondes sur la touche PULSE

Dans les recettes, les mots indiqués par une astérisque * sont expliqués dans le glossaire page 76.

# Menu Dauphinois

## Entrée



Préparation : 20 min
Cuisson : 15 min
Matériel : ramequins

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 3 œufs
- 120 g de parmesan
- 1 noix de beurre
- 1 c. à soupe de farine
- 150 ml d'eau

### Soufflé au parmesan

**Râpez** le parmesan à l'aide du disque râpeur 2 mm et réservez.

**Faites** fondre le beurre dans une casserole sur feu doux, ajoutez la farine en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois; continuez de cuire sans cesser de tourner à feu très doux pour bien cuire la farine. Au bout de 5 minutes, ajoutez l'eau chaude petit à petit sans cesser de tourner. Laissez cuire à ébullition 3 min à feu vif en remuant constamment, incorporez le parmesan râpé.

**Préchauffez** le four à 175°C (th. 5/6).

**Séparez** les blancs des jaunes d'œufs.

**Incorporez,** hors du feu, ces derniers délicatement un par un à la préparation. Laissez refroidir.

**Battez** les blancs en neige à l'aide du batteur (voir p. 45). Incorporez-les délicatement à la préparation refroidie, poivrez. Versez le tout dans des ramequins, mettez au four 15 min et servez aussitôt.

**Astuce du chef :** vous pouvez accompagner ces soufflés de sauce chaude à la tomate.

Préparation : 15 min
Cuisson : 15 min
Matériel : casserole

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 6 branches de persil
- 1/2 botte de ciboulette
- 5 feuilles de basilic frais
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 4 échalotes
- 1 ail
- 4 tomates
- 3 c. à soupe de concentré de tomates
- 2 c.c. de sucre roux
- sel, poivre

### Sauce chaude à la tomate

**Dans** la cuve munie du couteau métal, hachez le persil, la ciboulette et le basilic et réservez. Mixez ensuite les échalotes, l'ail et les tomates.

**Dans** une casserole, chauffez une cuillère à soupe d'huile, ajoutez les herbes hachées, l'ail et les échalotes hachés, les tomates, le concentré, le sucre, le sel et le poivre. Faites cuire à feu doux 15 minutes.

**Vérifiez** l'assaisonnement et servez très chaud.



## Plat



Préparation : 50 min
Cuisson : 30 min
Matériel : casserole, sauteuse, ficelle, plat de service

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 2 blancs de poulet avec leur peau*
- 2 cuisses de poulet avec leur peau*
- 2 échalotes
- 150 g de haricots verts
- 1 carotte
- 6 feuilles d'estragon
- 6 c. à soupe de crème fraîche liquide
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1/2 litre de bouillon de volaille
- 1 c.c. de concentré de tomates
- sel, poivre

### Jambonnettes de volaille

**Levez** la peau des blancs de poulet en faisant très attention, retirez toutes les graisses et laissez en attente. Retirez la peau des cuisses de poulet, désossez et enlevez toutes les membranes, nerfs, tendons et réservez.

**Faites** cuire les haricots verts dans de l'eau bouillante salée environ 5 minutes, égouttez et réservez.

**Dans** la mini cuve, hachez les échalotes, retirez-les.

**Dans** la cuve munie du couteau métal, hachez l'estragon puis les morceaux des cuisses du poulet, faites tourner et ajoutez par la goulotte la crème, le sel et le poivre.

**Sur** chacun des blancs de poulet mettez à la spatule un peu de farce. Disposez en alternance les haricots et les carottes. Recouvrez de farce, rabattez* la peau, attachez avec de la ficelle.

**Dans** une sauteuse faites chauffer l'huile, dorez les jambonnettes des deux côtés avec sel et poivre. Une fois dorées, ajoutez les échalotes et un peu de bouillon. Faites cuire à feu doux pendant 20 minutes environ. Retirez du feu, laissez refroidir, retirez les ficelles, coupez en tranches pas trop épaisses et disposez sur le plat de service.

**Déglacez** la poêle avec le restant de bouillon, ajoutez le concentré de tomate et vérifiez l'assaisonnement. Mettez un peu de ce jus autour du poulet et le reste en saucière.

**Astuce du chef :** demandez à votre volailler de préparer les morceaux de poulets en conservant la peau.

Préparation : 20 min
Cuisson : 40 min
Matériel : plat à gratin

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 1 gousse d'ail
- 100 g de beurre

### Gratin de pommes de terre et navets

**Préchauffez** le four à 180°C (th. 6).

**Dans** la cuve munie du disque éminceur, émincez séparément les pommes de terre et les navets. Videz la cuve. Puis avec le disque râpeur 2 mm, râpez le gruyère.

**Frottez** avec l'ail un plat à gratin, beurrez-le bien , disposez en alternance les pommes de terre et les navets en ajoutant entre chaque couche, un peu de beurre, de sel, de poivre, de muscade en poudre et de fromage râpé. Faites plusieurs couches.

- 4 pommes de terre moyennes
- 5 navets moyens
- 1/4 litre de crème fraîche
- 1/4 litre de lait
- 75 g de gruyère
- sel, poivre
- noix de muscade

**Versez** le mélange sur le plat en l'aidant bien à s'infiltrer entre les différentes couches.

**Faites** cuire au four 40 minutes et faites dorer les 3 dernières minutes sous le grill.

# Dessert



Préparation : 30 min
Cuisson : 30 min
Repos : 1 h
Matériel : moule Ø 28-30 cm

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- pâte sablée
- 200 g de chocolat noir aux noix de pécan ou 150 g de chocolat noir + 50 g de noix de pécan
- 1 œuf + 1 jaune
- 50 ml de crème liquide
- 50 ml de lait
- 1 sachet de sucre vanillé
- 80 g de sucre roux
- 1 noix de beurre

## Tarte au chocolat et noix de pécan

**Préchauffez** le four à 180°C (th. 6).

**Préparez** la pâte sablée (voir p. 48) et laissez-la reposer 1 heure au frais.

**Beurrez** le moule. Etalez la pâte. Déposez-la dans le moule. Piquez le fond à l'aide d'une fourchette. Déposez du papier sulfurisé recouvert de billes en céramique ou à défaut par de haricots secs (ou du riz).

**Faites** cuire à blanc* pendant 20 minutes.

**Pendant** ce temps, portez à ébullition la crème, le lait et le sucre vanillé. Eteignez le feu et ajoutez le chocolat préalablement découpé en morceaux pour le laisser fondre.

**Sortez** la pâte, puis diminuez la température du four à 150°C (th. 5).

**Dans** la cuve munie du couteau métal et de l'accessoire BlenderMix, versez le sucre en poudre, l'œuf entier et le jaune, faites blanchir*. Puis ajoutez la crème au chocolat (et éventuellement les noix) et laissez tourner à nouveau.

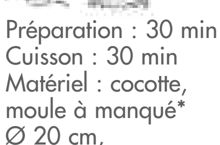
**Versez** la préparation sur la pâte puis remettez au four 20 min.





# Menu Provençal

# Entrée

Préparation : 30 min
Cuisson : 30 min
Matériel : cocotte, moule à manqué* Ø 20 cm, plat de service

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 2 tomates moyennes
- 1 poivron rouge
- 3 œufs entiers
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 12 feuilles de basilic
- sel, poivre

## Flan de tomates

**Plongez** les tomates quelques secondes dans de l'eau bouillante, pelez-les, retirez les graines et coupez grossièrement la pulpe.

**Versez** l'huile dans une cocotte, ajoutez la pulpe, couvrez et laissez cuire à feu doux 20 minutes en tournant souvent.

**Pendant** ce temps, placez le poivron sous le gril du four en le tournant régulièrement jusqu'a ce qu'il soit bien grillé. Puis retirez-le et laissez reposer 10 à 15 minutes.

**Hachez** les feuilles de basilic et réservez.

**Préchauffez** votre four à 150°C (th. 5)

**Pelez** les poivrons et retirez le pédoncule et les graines. Mettez les poivrons et les tomates dans la cuve munie du couteau métal et de l'accessoire BlenderMix. Mettez en marche 1 minute, en ajoutant par la goulotte les œufs entiers. Salez, poivrez et ajoutez le basilic haché. Donnez 3 pulsions.

**Versez** la préparation dans le moule légèrement beurré et mettez au four environ 30 minutes.

**Laissez** tiédir avant de démouler sur un plat de service. **Servez** tiède, accompagné d'une salade verte.

# Plat



Préparation : 15 min
Cuisson : 30 min
Matériel : poêle, plat de service

Ingrédients
(pour 4 personnes)

## Courgettes farcies

**Préchauffez** votre four à 150°C (th. 5).

**Lavez** les courgettes et coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Faites des incisions en forme de croix et faites-les cuire au four environ 30 minutes (ou 10 min recouvertes d'un film plastique au micro-ondes).

**A l'aide** d'une cuillère à café, retirez leur pulpe. Réservez.

**Dans** la cuve munie du couteau métal, hachez l'oignon, puis les lardons. Ajoutez la chair à saucisse, une cuillère à soupe de parmesan, l'œuf, l'oignon et donnez 5 pulsions.

- 4 courgettes moyennes
- 300 g de chair à saucisse
- 50 g de lardons fumés
- 1 petit oignon
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 œuf
- 2 c. à soupe de parmesan
- 20 g de beurre
- sel, poivre

**Incorporez** la pulpe et redonnez 5 pulsions pour bien mélanger. Poivrez et salez légèrement.

**Dans** une poêle avec 2 cuillères à soupe d'huile, faites-cuire cette farce environ 5 minutes à feu moyen. Versez cette farce dans les courgettes. Saupoudrez de parmesan et d'un petit morceau de beurre. Mettez au four préchauffé à 150°C (th. 5) et faites cuire environ 15 minutes.

**Dressez** sur un joli plat de service. Servez très chaud.

# Dessert

## Figues confites au coulis d'agrumes (compote de figues)



Préparation : 10 min
Cuisson : 25 min
Matériel : casserole, plat creux

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 18 figues
- 2 oranges
- 1 pamplemousse
- 1 citron
- 50 g de sucre
- 6 feuilles de menthe

**Lavez** bien les figues. A l'aide du presse-agrumes pressez les oranges, le citron et le pamplemousse. Mesurez et complétez par de l'eau si l'on obtient moins d'un demi-litre de liquide.

**Dans** une casserole, mettez ce jus, le sucre et 10 figues coupées en quatre. Portez à ébullition et laissez cuire 10 minutes. Au bout de ce temps, ajoutez les 8 figues entières restantes et laissez encore cuire à feu doux 15 minutes.

**Retirez** les 8 figues entières et réservez.

**Dans** la cuve munie du couteau métal et de l'accessoire BlenderMix, mettez les 10 premières figues et faites tourner environ 1 minute pour obtenir une purée.

**Tapissez** le fond d'un plat de service avec la purée de figues, disposez les figues restantes et décorez avec quelques feuilles de menthe fraîche.

**Astuce du chef :** vous pouvez également servir ce dessert avec un sorbet de pamplemousse ou d'orange.



# Menu Italien

## Entrée

### Carpaccio d'artichauts et parmesan



Préparation : 20 min
Cuisson : 15 min

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 10 petits artichauts violets
- 1 citron
- 100 g de parmesan
- 10 petites olives noires
- huile d'olive
- sel, poivre

**Préparez** les fonds d'artichauts : cassez la tige et éliminez les premières feuilles. A l'aide d'un bon couteau, coupez les feuilles restantes au 1/3 de leur hauteur. Enlevez les feuilles dures pour ne garder que la partie tendre. Otez le foin à l'aide d'une petite cuillère.

**Faites** cuire les fonds d'artichauts 15 min dans l'eau salée additionnée de quelques gouttes de jus de citron. Sortez-les et laissez-les refroidir 10 min.

**Pendant** ce temps, émincez le parmesan et réservez. Emincez ensuite les fonds d'artichauts. Disposez les fonds d'artichauts et le parmesan sur une assiette. Salez, poivrez et arrosez d'huile d'olive. Ajoutez les olives noires et servez aussitôt.

## Plat

### Pizza aux légumes




Préparation : 45 min
Repos : 1h
Cuisson : 15-20 min

Ingrédients

**Pour la pâte à pizza**
- 200 g de farine T55
- 4 g de sel
- 6 g de levure fraîche de boulanger*
- 35 ml d'huile
- 1 c.c. d'origan (facultatif)
- 100 ml d'eau

**Pour la pâte à pizza**

**Délayez** la levure dans l'eau tiède à l'aide d'une fourchette. Laissez reposer 1 minute.

**Dans** la cuve munie du couteau métal, versez la farine, le sel, l'origan, l'huile, l'eau et la levure.

**Mettez** en marche et laissez tourner. Arrêtez dès que la pâte se met en boule. Si nécessaire, rabattez à l'aide de la spatule.

**Farinez-vous** les mains et sortez la pâte de la cuve, roulez-la en boule et déposez-la dans un saladier recouvert d'un film plastique et laissez-la reposer environ 1 heure.

**A la fin** de la levée, frappez la pâte doucement avec le poing pour chasser le gaz .

**Préchauffez** votre four à 240°C (th. 8) et remplissez d'eau le lèche-frites (plat creux) de votre four.

**Farinez** le plan de travail. Etalez la pâte pour réaliser une grande pizza ou divisez-la en 2 parts égales. Piquez-la entièrement de quelques coups de fourchette.

**Pour la garniture**
- 6 c. à soupe de coulis de tomate
- 1 petite courgette
- 2 tomates
- 1 oignon
- 300 g de mozzarella
- basilic frais
- huile pimenté

**Pour la garniture**

**Lavez** les légumes, épluchez l'oignon. Dans la cuve munie du disque éminceur 2 mm, émincez les oignons. Réservez. Emincez la courgette et les tomates. Laissez-les dégorger avec un peu de sel dans une passoire.

**Faites** revenir les oignons émincés dans une poêle avec un filet d'huile d'olive.

**Couvrez** la pâte de coulis de tomates. Ajoutez les oignons, les courgettes et les tomates émincés, préalablement égouttées. Par-dessus, disposez des rondelles de mozzarella. Assaisonnez entre chaque couche (sel, poivre).

**Baissez** la température du four à 220°C (th. 8). Enfournez la pizza et laissez cuire environ 15-20 min (surveillez la cuisson). Ajustez la cuisson en fonction de l'épaisseur de votre pâte.

**A la sortie** du four, parsemez de basilic frais et arrosez d'huile pimentée.



# Dessert



Préparation : 30 min
Repos : 6 à 24 h
Pas de cuisson
Matériel :
moule rectangulaire, saladier

Ingrédients
(pour 4-6 personnes)

- 4 œufs
- 1 c. à soupe de cacao amer
- 2 c. à soupe d'Amaretto
- 300 g de mascarpone
- 20-24 biscuits à la cuillère
- 100 g de sucre en poudre
- 200 ml de café fort

## Tiramisu

**Sortez** le mascarpone du réfrigérateur 1h à l'avance.

**Séparez** les blancs des jaunes.

**Dans** la cuve munie du batteur, faites blanchir* les jaunes et le sucre. Ajoutez l'Amaretto et le mascarpone. Laissez tourner 2 minutes. Réservez la préparation dans un saladier. Veillez à ce que votre cuve soit propre et sèche.

**Dans** la cuve munie du batteur, montez les blancs en neige en ayant pris soin de retirer le poussoir. Laissez tourner 5 minutes.

**Incorporez** les blancs en neige délicatement à l'aide de la spatule dans le mélange précèdent.

**Trempez** rapidement la moitié des biscuits à la cuillère dans le café. Rangez-les dans le moule puis recouvrez de la moitié de la crème. Saupoudrez de cacao à l'aide d'un tamis. Recommencez l'opération : une couche de biscuits au café puis une couche de crème.

**Saupoudrez** de cacao amer. Réservez au minimum 6 heures au frais.

**Astuce du chef :** vous pouvez râper du chocolat à l'aide de votre disque parmesan si vous n'avez pas de cacao.



# Menu Mexicain

## Entrée



Préparation : 5 min
Pas de cuisson

Ingrédients
(Pour 1 bol)

- 2 avocats mûrs
- Jus d'1 citron vert
- 1 c. à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 petit oignon (ou oignon nouveau)
- Tabasco®
- huile d'olive
- sel, poivre

### Guacamole

**Coupez l'oignon** en 4 et placez-le dans la mini cuve. Donnez 3 pulsions.

**Mettez en marche**. Ajoutez les avocats pelés et coupés en gros morceaux un par un par la goulotte, le jus de citron, la crème fraîche, quelques gouttes de Tabasco® et un filet d'huile d'olive.

**Mixez environ 1 minute** jusqu'à obtenir une purée homogène et assaisonnez selon votre goût.

**Astuce du chef :** vous pouvez pour finir ajouter quelques dés de tomates. Servez avec des tortillas (chips de maïs).

## Plat



Préparation : 20 min
Cuisson : 55 min

### Chili con carne

**Epluchez** les oignons, émincez-les avec le disque et faites-les fondre doucement dans une cuillère à café d'huile chaude. Ajoutez l'ail écrasé, les tomates pelées et le concentré de tomates. Laissez mijoter 10 minutes environ.

**Hachez** la viande dans la cuve munie du couteau en métal en donnant quelques pulsions. Faites chauffer les deux cuillères d'huile restantes dans une cocotte et faites-y dorer la viande. Ajoutez la sauce précédente, le sel, le poivre, le chili, le carvi, 1 goutte de Tabasco® et le bouquet garni. Couvrez et laissez cuire environ 30 minutes.

Ingrédients
(pour 4 personnes)

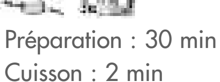
- 250 g de viande de bœuf
- 500 g de haricots rouges en boîte
- 2 oignons moyens
- 3 belles tomates ou 1 petite boîte de tomates pelées
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- 1 gousse d'ail
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c.c. de chili en poudre
- 1/2 c.c. de carvi en poudre
- bouquet garni
- Tabasco®
- sel, poivre

**Ajoutez** les haricots et leur jus et laissez mijoter 15 min.

**Rectifiez** l'assaisonnement si nécessaire, puis saupoudrez de cheddar râpé à l'aide du disque râpeur.

**Astuce du chef :** Servez comme accompagnement du cheddar râpé et du Tabasco®.

## Dessert

Préparation : 30 min
Cuisson : 2 min
Matériel : casserole

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 2 mangues moyennes très mûres
- 50 g de sucre glace
- 3 feuilles de gélatine
- 2 c. à soupe citron vert
- 120 ml de crème fraîche liquide
- 4 kiwis (facultatif)

### Mousse de mangues

**Fouettez** la crème (sans ajout de sucre) dans la cuve, à l'aide du batteur (voir p. 45). Réservez dans un saladier.

**Epluchez** la mangue et coupez en morceaux. Dans la cuve munie du couteau métal, mettez les morceaux de mangue et faites tourner 1 minute puis ajoutez le sucre glace et faites tourner encore 1 minute. Mettez en attente.

**Faites** tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide minimum 10 minutes. Egouttez-les bien. Faites chauffer le jus de citron y ajoutez la gélatine. Dès que celle-ci a fondu, versez dans la cuve avec la mangue. Donnez 3 pulsions.

**Transvasez** dans un récipient. Placez au congélateur 30 min maximum.

**Incorporez** délicatement ce mélange à la crème fouettée avec une spatule.

**Mettez** au réfrigérateur 2 heures avant de servir.

**Servez** frais accompagné de rondelles de kiwi.





# Menu Anglais

## Entrée



Préparation : 10 min
Cuisson : 10 min
Matériel : casserole, verrines

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 250 g de petits pois surgelés
- 1 échalote
- 250 ml de bouillon de volaille
- 100 g de crème fraîche liquide
- 1 morceau de sucre
- 4 feuilles de menthe
- sel, poivre

### Crème de petits pois à la menthe

**Dans** une casserole, versez le bouillon de volaille, ajouter l'échalote grossièrement hachée, les petits pois, le sucre et une pincée de sel. Portez à ébullition puis laissez cuire environ 10 minutes. Egouttez et ne gardez que la moitié du liquide.

**Mixez** dans la grande cuve à l'aide du couteau métal et de l'accessoire BlenderMix, en ajoutant petit à petit le liquide de cuisson par la goulotte.

**Ajoutez** ensuite la crème. Le mélange doit être parfaitement onctueux. Salez et poivrez.

**Versez** dans des verrines, ajoutez 4 feuilles de menthe fraîche ciselée et servez.



## Plat



Préparation : 25 min
Cuisson : 1 h
Matériel : casserole, plaque lèche-frites

### Poulet farci aux épinards

**Retirez** la croûte du pain de mie et faites-le mariner dans le lait environ 15 minutes .

**Préchauffez** le four à 240°C (th. 8).

**Lavez,** retirez la tige des épinards et faites-les cuire à l'eau bouillante 5 minutes. Retirez-les aussitôt et mettez-les dans de l'eau glacée 1 minute pour fixer leur couleur. Egouttez-les, pressez-les et réservez.

**Dans** la cuve munie du couteau en métal, mettez les épinards, le pain de mie, le cognac, deux pincées de sel et une pincée de poivre. Faites tourner 1 minute. Vérifiez

Ingrédients
(pour 4 personnes)

Farce :
(pour un poulet de 1,5 kg)

- 50 g de mie pain
- 150 ml de lait
- 200 g d'épinards frais
- 1 sachet de pignons de pin
- 2 c. à soupe de cognac
- sel, poivre

l'assaisonnement, ajoutez les pignons de pin et donnez quelques pulsions.

**Farcissez** le poulet, disposez-le sur le lèche-frites, salez et poivrez légèrement, ajoutez un peu d'eau et faites cuire au four 1 heure en arrosant souvent.

**Astuce du chef :** cette farce convient à toute volaille (poulet, dinde, pintade).

# Dessert

## Crumble aux pommes



Préparation : 15 min
Cuisson 30 min
Matériel : plat à gratin

Ingrédients
(pour 4-5 personnes)

- 100 g de farine
- 100 g de beurre
- 80 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 4 pommes Granny Smith ou Reine des Reinettes
- 1 c.c. de cannelle

**Préchauffez** le four à 175°C (th. 6).

**Lavez** et épluchez les pommes. Emincez-les, puis disposez-les dans un plat allant au four et légèrement beurré.

**Dans** la cuve munie du couteau métal, mélangez rapidement (quelques pulsions), le beurre, le sucre, le sucre vanillé, la cannelle et la farine.

**Répartissez** la pâte " poudrée " ainsi obtenue sur les fruits pour les recouvrir.

**Faites** cuire au four environ 30 min. Servez chaud.





# Menu Parisien

# Entrée

## Tartare de saumon



Préparation : 15 min
Pas de cuisson

Ingrédients
(pour 2-4 personnes)

- 400 g de chair de saumon
- 2 citrons verts ou jaunes
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 bouquet de ciboulette
- 1 poivron rouge et jaune
- 2 c. à soupe de câpres
- 1 oignon
- poivre

**Pelez** les oignons. Ciselez la ciboulette. Réservez.

**Dans** la cuve munie du couteau métal mettez les oignons et donnez 3 pulsions.

**Coupez** le poivron, retirez les graines et les filaments blancs. Coupez-les en morceaux.

**Ajoutez** les poivrons dans la cuve. Donnez 4 pulsions.

**Coupez** la chair du saumon en gros morceaux.

**Ajoutez** le saumon, les câpres et la ciboulette dans la cuve. Donnez 4 pulsions.

**Ouvrez** le couvercle, versez l'huile d'olive et le jus de citron. Poivrez. Donnez 1 à 2 pulsions.

**Servez** aussitôt avec des toasts grillés.

# Plat

## Méli mélo de carottes et courgettes



Préparation : 10 min
Cuisson : 5 min
Matériel : 1 poêle, plat de service.

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 1 carotte
- 2 courgettes moyennes
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe d'estragon haché
- sel, poivre

**Lavez** les courgettes et les carottes. Epluchez les carottes.

**Dans** la cuve munie du disque râpeur 4 mm, râpez les carottes et les courgettes non épluchées en les disposant dans la goulotte de façon horizontale de manière à obtenir des juliennes* les plus longues possible.

**Chauffez** l'huile dans une poêle, ajoutez les légumes en julienne* et saupoudrez de sel et poivre. Couvrez et laissez cuire 2 à 3 minutes. Les légumes doivent être " al dente ".

**Versez** dans un plat de service, vérifiez l'assaisonnement et saupoudrez d'estragon haché.

# Dessert



Préparation : 10 min
Pas de cuisson
Matériel : saladier, coupelles

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 300 g de framboises surgelées
- 1 citron
- 5 c. à soupe de sucre glace
- 3 blancs d'œufs

## Mousse glacée aux framboises

**Dans** la cuve munie du batteur, battez les blancs en neige pendant 5 min en ayant pris soin d'enlever le poussoir. Réservez-les dans un saladier.

**Pressez** le citron.

**Dans la cuve** munie du couteau métal, mettez les framboises légèrement décongelées, le sucre glace et le jus de citron. Laissez tourner 1 min.

**Mettez** cette préparation sur les blancs et mélangez le tout délicatement avec la spatule. Versez ce dessert dans des coupes individuelles et servez aussitôt.

**Ce dessert** doit être servi immédiatement.





# Menu Américain

# Entrée




Préparation : 15 min
Pas de cuisson

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 2 pommes "red delicious"
- 2 branches de céleri
- 800 ml de mayonnaise très citronnée
- 50 g de cerneaux de noix
- quelques feuilles de laitue

## Salade Waldorf

**Pelez** les pommes puis coupez-les en petits dés. Epluchez le céleri et coupez-le en rondelle à l'aide du disque éminceur.

**Préparez** la mayonnaise dans la cuve (voir recette p 43).

**Incorporez** la préparation à la mayonnaise en ajoutant les cerneaux de noix.

**Servez** sur les feuilles de laitue.



# Plat



Préparation : 15 min
Cuisson : 8 min
Matériel : poêle

## Croquettes de crabe Maryland

**Brisez** les biscottes pour les mettre dans la cuve munie du couteau métal. Mettez en marche jusqu'à obtenir un bon émiettage puis ajoutez le persil, la sauce Worcestershire, la moutarde et la mayonnaise (voir recette p 43). Ajoutez l'œuf par la goulotte en laissant tourner. Puis incorporez la chair de crabe dans la cuve. Donnez plusieurs pulsions. Salez, poivrez pour rectifier l'assaisonnement, qui doit être assez relevé.

**Formez** alors des croquettes d'un centimètre d'épaisseur. Réservez au réfrigérateur pendant 30 minutes.

**Disposez** la chapelure dans une assiette pour y passer les croquettes.

Ingrédients
(pour 2-4 personnes)

- 2 biscottes
- 1 œuf
- 1/2 botte de persil
- 1 c. à soupe de mayonnaise
- 1 c. à soupe de Worcestershire sauce
- 1 pincée de poivre de cayenne
- 1 c.c. de moutarde
- 160 g de chair de crabe
- 30 g de beurre
- sel
- chapelure

**Mettez** le beurre dans la poêle et faites dorer les croquettes environ 4 minutes de chaque côté.

**Servez** accompagné de rondelles de citron et de haricots verts.



## Dessert



Préparation : 10 min
Cuisson : 45 min
Matériel : moule à cake

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 115 g de farine
- 190 g de sucre
- 1 c.c. de levure chimique
- 1 c.c. de cannelle
- 1 c.c. de bicarbonate alimentaire
- 2 œufs
- 150 g de carottes
- 50 ml d'huile

### Gâteau aux carottes

**Préchauffez** le four à 175°C (th. 5/6).

**Dans** la cuve munie du couteau métal et de l'accessoire BlenderMix, mélangez la farine, le sucre, la levure, le bicarbonate et la cannelle. Ajoutez les œufs et l'huile puis les carottes coupées en petits morceaux.

**Mettez** en marche pendant 2 minutes environ. Donnez quelques pulsions supplémentaires pour obtenir une pâte bien homogène.

**Beurrez** généreusement le moule et versez la préparation. Mettez au four pendant 45 minutes.

**Plongez** une lame de couteau au centre. Elle doit ressortir sèche.



# Menu Normand

## Entrée



Préparation : 10 min
Cuisson : 20 min
Matériel : casserole, soupière

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 400 g de champignons de Paris
- 6 c. à soupe (rases) de fécule
- 6 verres d'eau
- 200 ml de crème fraîche
- sel

### Velouté aux champignons

**Hachez** les champignons dans la cuve munie du couteau métal et de l'accessoire BlenderMix pendant 5 min pour obtenir une pâte fine. Versez dans une casserole.

**Mixez** ensuite l'eau, la fécule et le sel. Ajoutez aux champignons. Laissez cuire à feu moyen 15 à 20 minutes.

**Versez** dans une soupière et ajoutez la crème fraîche.

**Mélangez** et servez.



## Plat




Préparation : 10 min
Cuisson : 30 min
Matériel : poêle

### Filet de truite a l'oseille, aux échalotes et au cidre

**Préchauffez** le four à 175°C (th. 6).

**Epluchez** la carotte puis coupez-la en rondelles à l'aide du disque éminceur, en la maintenant verticalement dans la goulotte. Faites-la cuire à l'eau salée et réservez.

**Mettez** les filets sur un plat beurré 25 minutes au four.

**Hachez** les échalotes dans la mini cuve avec quelques pulsions.

**Faites** revenir les échalotes et le restant du beurre dans une poêle. Mouillez avec le cidre et laissez cuire 5 minutes.

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 4 filets de truite (environ 900 g)
- 2 échalotes
- 60 ml de crème fraîche épaisse
- 300 g d'oseille
- 40 g de beurre
- 1 citron
- quelques brins d'aneth et de ciboulette
- 1 verre de cidre bouché brut
- 1 carotte
- sel, poivre

**Hachez** l'oseille à l'aide du couteau métal et l'ajoutez dans la poêle. Laissez fondre puis ajoutez la crème. Salez. Poivrez. Laissez réduire* à feu doux environ 15 minutes. Vérifiez l'assaisonnement.

**Disposez** les filets de truites dans des assiettes chaudes. Nappez* avec la sauce. Décorez avec l'aneth, la ciboulette, le citron et les rondelles de carottes.

**Servez** immédiatement.

# Dessert



Préparation : 25 min
Repos : 1 h
Cuisson : 40 min
Matériel : moule à tarte Ø 28-30 cm

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 1 pâte brisée
- 3 pommes
- 50 g de sucre roux
- 1/2 c. à soupe de cannelle

## Tarte aux pommes

**Préparez** la pâte brisée (voir p 47)

**Préchauffez** le four à 180°C (th. 6).

**Beurrez et farinez** le moule. Etalez la pâte. Déposez-la dans le moule. Piquez le fond à l'aide d'une fourchette. Déposez du papier sulfurisé recouvert de billes en céramique ou à défaut par de haricots secs (ou du riz).

**Faites cuire à blanc*** pendant 20 minutes.

**Emincez** les pommes et disposez-les en cercles concentriques bien serrés.

**Laissez** cuire 30 minutes.

**Saupoudrez** de sucre cristallisé et de cannelle avant de servir tiède.



# Menu Végétarien

## Entrée



Préparation : 15 min
Cuisson : 35 min
Matériel : faitout, soupière

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 150 g de lentilles vertes du Puy
- 1/2 litre de bouillon
- 1 petit oignon
- 1 feuille de laurier
- 1 c. c. de crème fraîche
- 10 petits croûtons
- 1/2 bouquet de cerfeuil
- sel, poivre

### Crème de lentilles

**Versez** les lentilles directement dans le faitout avec l'oignon coupé en 4 et la feuille de laurier. Ajoutez le bouillon froid et laissez cuire 30 min à partir de l'ébullition.

**Egouttez** les lentilles en réservant le bouillon. Versez ensuite les lentilles dans la cuve munie du couteau métal et de l'accessoire BlenderMix puis mixez en versant le bouillon petit à petit par la goulotte afin d'éclaircir le potage.

**Reversez** le potage dans le faitout et faites réchauffer à feu doux.

**Déposez** les croûtons de pains (dorés à la poêle) dans la soupière et couvrez de la crème puis versez le potage. Remuez.

**Parsemez** de cerfeuil haché. Servez aussitôt.

## Plat

Préparation : 20 min
Cuisson : 60 min
Matériel : moule

### Tourte aux pommes de terre

**Emincez** les pommes de terre à l'aide du disque émინceur. Faites-les cuire 15 min dans le lait salé et poivré, puis laissez refroidir.

**Préchauffez** le four à 240°C (th. 8).

**Dans** la cuve munie du couteau métal, mélangez la crème, la muscade, une pincée de sel et les 3 œufs un par un.

**Beurrez** le moule et étalez dans le fond une pâte feuilletée. Mettez une couche de comté, 1 couche de pommes de terre, terminez par une couche de comté.

**Versez** sur le dessus le mélange aux œufs. Recouvrez de la deuxième pâte feuilletée et soudez bien les 2 pâtes bord à bord. Badigeonnez de jaune d'œuf le dessus de la tourte, puis faites un petit trou (cheminée) au centre.

**Mettez** la tourte au four. Au bout de 15 min couvrez-la d'un papier d'aluminium et continuez la cuisson 15 min. Au bout de ce temps réglez le four sur 210°C (th. 7) et laissez cuire encore 30 min.

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 5 pommes de terre moyennes
- 2 pâtes feuilletées
- 400 ml de lait
- 3 œufs + 1 jaune
- 100 g de crème fraîche
- 150 g de comté râpé
- 1 c.c. de muscade
- sel, poivre

## Dessert

Préparation : 15 min
Cuisson : 40 min
Matériel : moule ou ramequins

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 3 grosses prunes violettes
- 100 g de farine
- 2 œufs
- 75 g de sucre en poudre
- 25 g de beurre
- 120 ml de lait tiédi
- 1 pincée de sel

### Clafoutis aux prunes

**Lavez** et dénoyautez les prunes. Coupez-les en 6 et réservez.

**Préchauffez** le four à 180°C (th. 6).

**Mettez** le beurre à fondre au bain-marie*.

**Dans** la cuve munie du couteau métal et de l'accessoire BlenderMix mélangez la farine, le sucre et le sel. Ajoutez les œufs un à un par la goulotte puis le beurre fondu en laissant tourner. Incorporez le lait tiédi par la goulotte jusqu'à obtenir une pâte homogène.

**Beurrez** largement le moule et versez dessus la préparation. Puis répartissez les morceaux de prunes.

**Laissez** cuire au four pendant 40 minutes. La pâte doit se détacher des parois du moule.



# Menu Sud-Ouest

## Entrée



Préparation : 20 min
Cuisson 30 min
Matériel : jatte, poêle

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 5 pommes de terre moyennes
- 3 gousses d'ail
- 40 g de beurre
- 4 c. à soupe d'huile
- 5 branches de persil
- sel, poivre

### Crique aux pommes de terre

**Epluchez** et rincez les pommes de terre, essuyez-les.

**Pelez** l'ail. Lavez et essorez le persil. Mettez-les dans la mini cuve. Donnez quelques pulsions, ils doivent être hachés et non réduits en purée. Réservez.

**Râpez** les pommes de terre à l'aide du disque râpeur 4 mm (coupez les plus grosses en deux).

**Dans** une jatte, mettez les pommes de terre râpées, le hachis ail/persil, sel et poivre. Mélangez bien le tout.

**Dans** une poêle, faites chauffer la moitié du mélange huile et beurre. Versez la préparation, tassez bien le tout et laissez cuire sur feu moyen 15 minutes.

**Au bout** de ce temps, la galette doit être dorée, retournez-la sur une assiette. Faites chauffer le reste du mélange huile et beurre. Glissez la galette sur l'autre face dans la poêle, laissez cuire encore 15 min.

**Astuce du chef :** cette préparation peut se servir en petites galettes individuelles.

## Plat

Préparation : 20 min
Cuisson : 55 min
Matériel : casserole

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 4 filets de lotte (1,2 kg)
- 1 bouteille de Médoc
- 1 l de court-bouillon
- 1 c. à soupe d'huile
- 3 échalotes
- 3 blancs de poireaux
- 400 g de champignons de Paris
- 1 gousse d'ail
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- 2 clous de girofle
- sel, poivre
- croûtons

### Lotte au vin de médoc

**Coupez** les filets de lotte en morceaux de 100 g.

**Lavez** les poireaux. Eliminez la partie verte et la " barbe ". Placez les poireaux debout dans la goulotte pour les émincer à l'aide du disque éminceur. Réservez.

**Nettoyez** les champignons. Emincez-les. Réservez.

**Dans** une casserole, versez le court-bouillon et portez-le à ébullition. Baissez le feu et faites-y pocher* les morceaux de lotte pendant 3 à 4 minutes. Réservez-les au chaud.

**Sauce :** dans une casserole faites rissoler l'huile, les échalotes, les blancs de poireaux et les champignons pendant 10 minutes. Ajoutez l'ail (préalablement haché à l'aide du couteau métal), le laurier, le thym et les clous de girofle. Mouillez avec le vin et laissez réduire* d'un tiers (environ 25 min). Salez, poivrez.

**Ajoutez** ensuite à la sauce les morceaux de lotte et laissez mijoter 15 minutes. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

**Servez** bien chaud avec des croûtons.

## Dessert



Préparation : 30 min
Cuisson 15 min
Matériel : casserole, chinois*, coupes

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 4 poires conférence ou comice
- 1/2 citron
- 2 oranges
- 100 ml de grenadine
- 200 g de sucre
- 10 grains de poivre noir
- 1 clou de girofle
- 1 pincée de noix de muscade
- 1 morceau de bâton de cannelle
- 1 litre d'eau

### Poires aux épices

**Versez** un litre d'eau et le sucre dans une casserole, ajoutez l'ensemble des épices puis portez lentement à ébullition. Eteignez le feu, laissez infuser ce sirop 10 minutes.

**Pelez** les poires, frottez-les avec un demi citron pour éviter qu'elles noircissent puis faites-les pocher* 15 minutes à feu doux dans le sirop.

**Pendant** ce temps, pressez les 2 oranges avec le presse-agrumes.

**Egouttez** les poires et passez le sirop au chinois*. Faites réduire* de moitié, ajoutez le jus d'orange avec la grenadine et faites réduire* à nouveau de moitié.

**Remettez** les poires dans le sirop et laissez refroidir en les tournant plusieurs fois.

**Présentez** dans des coupes, arrosez de sirop et décorez de zestes d'oranges.



Préparations de base

# Mayonnaise



Préparation : 5 min
Pas de cuisson

Ingrédients
(Pour 1 bol)

- 2 jaunes d'œufs
- 300 ml d'huile
- 1 c. à soupe de moutarde forte
- 2 c. à soupe de vinaigre (facultatif)
- sel, poivre

**Dans la mini cuve**, mettez les jaunes d'œufs, 1 c.s. d'huile et la moutarde.

**Mettez en marche** 20 secondes puis ajoutez la moitié de l'huile par la goulotte en un mince filet au début puis plus épais lorsque le mélange épaissit.

**Ajoutez le sel et le poivre.** Mettez en marche, versez par la goulotte petit à petit le reste de l'huile en laissant tourner l'appareil. Au dernier moment, si vous le souhaitez, versez le vinaigre.

**Astuce du chef :** tous les ingrédients doivent être à température ambiante. Pour une mayonnaise plus aérée, utilisez l'œuf entier.

# Sauce aïoli



Préparation : 10 min
Pas de cuisson

Ingrédients
(Pour 1 bol)

- 1 bol de mayonnaise (300g)
- 3 gousses d'ail

**Pelez les gousses d'ail.** Coupez-les en 2 et retirez la germe central.

**Mixez l'ail** 20 secondes et laissez-le au fond de la cuve.

**Préparez la mayonnaise** sur le hachis d'ail en suivant la recette.

**Astuce du chef :** à déguster avec des bâtonnets de légumes ou en accompagnement de la fondue bourguignonne.

# Sauce béarnaise

Préparation : 10 min
Cuisson: 10 min

Ingrédients
(Pour 1 petit bol)

- 2 jaunes d'œufs
- 2 échalotes
- 2 branches d'estragon
- 100 g beurre
- 50 ml de vinaigre de cidre
- sel, poivre

**Hachez les échalotes** et l'estragon dans la mini cuve (4/5 pulsions).

**Dans une petite casserole** à fond épais, mettez le hachis, le vinaigre, le sel et le poivre. Faites réduire* de moitié à feu doux.

**Versez la réduction** dans la mini cuve. Ajoutez les jaunes d'œufs et donnez 3 pulsions.

**Ajoutez le beurre** coupé en dés et donnez 8 pulsions jusqu'à obtenir la consistance désirée.

**Astuce du chef :** accompagne toutes les viandes rouges grillées.

# Tapenade

Préparation : 5 min
Pas de cuisson

Ingrédients
(Pour 1 bol)

- 250 g d'olives noires dénoyautées
- 1 c. à soupe de câpres
- 2 c.c. de moutarde
- 1 citron
- 20 ml d'huile d'olive
- Poivre

**Dans la mini cuve**, mettez tous les ingrédients sauf l'huile. Mixez environ 30 secondes jusqu'à obtenir une pommade.

**Mettez en marche** en continu pendant 10 à 20 secondes et versez l'huile petit à petit par la goulotte jusqu'à sa complète absorption.

**Astuce du chef :** délicieux sur des tranches de pain de campagne grillé. Pour plus de goût, remplacez les olives noires par des olives noires à la grecque dénoyautées ou assaisonnées.





# Crème fouettée



Préparation : 5 min
Pas de cuisson

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 200 ml de crème fleurette
- 1 c.c. de sucre glace

**Placez** la cuve et les ingrédients 1 heure au réfrigérateur.

**Dans la cuve** munie du batteur, versez la crème liquide entière.

**Mettez** en marche en ayant pris soin d'enlever le poussoir.

**Laissez tourner** pendant 8 à 10 minutes en surveillant la préparation pour éviter que la crème ne tourne au beurre. Lorsque la crème commence à épaissir, ajoutez le sucre glace.

Les temps de préparation sont donnés à titre indicatif, ils varient en fonction du type de crème que vous utilisez.



# Blancs en neige



Préparation : 5 min

Ingrédients

- 4 blancs d'œufs

**Cassez** les œufs et séparez les blancs des jaunes. Réservez les jaunes pour un autre usage (crème anglaise, crème pâtissière, crème brûlée…).

**Dans** la cuve (bien sèche) munie du batteur à blancs, mettez les blancs d'œufs. Fermez le couvercle et enlevez le poussoir de la goulotte.

**Laissez** tourner pendant 4 minutes environ.

**Astuce du chef :** pour des blancs en neige plus fermes, laissez tourner l'appareil plus longtemps.

# Pâte à gaufres

Préparation : 10 min
Repos : 1 h
Cuisson : 5 min
Matériel : gaufrier

Ingrédients
(pour 12 gaufres)

- 250 g de farine
- 400 ml de lait
- 75 g de sucre semoule
- 75 g de beurre
- 1 sachet de levure chimique
- 3 œufs
- 2 pincées de sel

**Dans la cuve** munie du couteau métal et du BlenderMix, mettez la farine, le sucre, le beurre coupé en morceaux, le lait, les œufs et le sel.

**Mettez** en marche 1 minute et versez la levure par l'ouverture.

**Laissez** tourner 2 minutes jusqu'à obtenir une pâte souple.

**Laissez** reposer la pâte au réfrigérateur 1 heure minimum.

**Versez** une petite quantité de pâte dans votre gaufrier. Pour la cuisson, reportez-vous à la notice de votre appareil.

**Astuce du chef :** délicieux avec de la crème fouettée (voir p. 45).

# Pâte à crêpes

Préparation : 10 min
Repos : 1 h
Cuisson : 5 min
Matériel : crêpière

Ingrédients
(pour 16 crêpes)

- 200 g de farine
- 400 ml de lait
- 80 ml de bière
- 3 petits œufs
- 1 c. à soupe d'huile
- 1 pincée de sel

**Dans la cuve** munie du couteau métal et du BlenderMix, mettez la farine, les œufs, l'huile et le sel.

**Mettez en marche** 20 secondes puis ajoutez le lait et la bière petit à petit par la goulotte. Laissez tourner environ 2 minutes.

**Laissez reposer** la pâte au réfrigérateur 1 heure minimum.

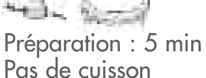
**Préchauffer votre crêpière.** Versez une petite quantité de pâte et répartissez-la. Laissez cuire environ 2 minutes de chaque côté.







# Coulis de framboises

Préparation : 5 min
Pas de cuisson
Matériel : tamis

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 300 g de framboises
- 100 g de sucre semoule
- quelques gouttes de jus de citron

**Lavez** les framboises.

**Dans la cuve** munie du couteau métal et du BlenderMix, mettez les framboises et le sucre.

**Ajoutez** quelques gouttes de jus de citron. Mixez le tout pendant 1 minute.

**Goûtez** le coulis. Rajoutez du sucre si nécessaire.

**Pour enlever** les pépins, passez le coulis au tamis.

**Réservez** au frais.

**Astuce du chef :** pour un coulis aux fruits rouges, remplacez la moitié des framboises par des fraises.

# Pâte brisée



Préparation : 10 min
Repos: 1 h
Cuisson: 20 min
Matériel : moule Ø 28-30 cm

Ingrédients
(Pour 450 g de pâte)

- 250 g de farine T45
- 125 g de beurre
- 80 ml d'eau froide
- 1 pincée de sel

**Dans la cuve** munie du couteau métal, mettez la farine, le sel et le beurre coupé en morceaux. Ajoutez l'eau par l'ouverture.

**Mettez en marche.** Laissez tourner 20 secondes.

**Laissez tourner** jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Rabattez* avec la spatule si nécessaire. Arrêtez l'appareil dès que la pâte forme une boule.

**Enveloppez-la** dans du film alimentaire, aplatissez-la et mettez-la au frais pendant 1 heure.

**Préchauffez le four** à 180°C (th. 6). Beurrez et farinez le moule. Etalez la pâte . Déposez-la dans le moule. Piquez le fond à l'aide d'une fourchette .

**Déposez un disque** de papier sulfurisé recouvert de billes en céramique ou à défaut par des haricots secs (ou du riz).

**Faites cuire à blanc*** au four pendant 20 minutes.

# Pâte sablée



Préparation : 5 min
Repos : 1 h
Cuisson : 20 min
Matériel : moule
Ø 28-30 cm

Ingrédients
(pour 550 g de pâte)

- 250 g de farine T45
- 140 g de beurre
- 100 g de sucre semoule
- 45 ml d'eau froide
- 1 jaune d'œuf

**Dans la cuve** munie du couteau métal, mettez la farine, le sucre, le beurre coupé en morceaux et le jaune d'œuf.

**Mettez en marche** et ajoutez l'eau en filet par la goulotte. Laissez tourner jusqu'à ce que la pâte forme une boule (environ 1 minute). Si nécessaire, rabattez* avec la spatule.

**Travaillez la pâte** avec la paume de la main tout en poussant devant vous, 2 fois de suite, afin qu'elle s'étale sans se casser (elle ne doit pas être trop froide).

**Enveloppez-la** dans du film alimentaire, aplatissez-la et mettez-la au frais pendant 1 heure.

**Préchauffez le four** à 180°C (th. 6).

**Beurrez le moule**. Etalez la pâte. Déposez-la sur le moule. Piquez le fond à l'aide d'une fourchette.

**Déposez** un disque de papier sulfurisé recouvert de billes en céramique ou à défaut par des haricots secs (ou du riz).

**Faites** cuire à blanc* au four pendant 20 minutes.



# Pain de campagne



Préparation : 10 min
Repos : 1h30
Cuisson : 30 min

Ingrédients
(Pour 1 petit pain)

**Pour la pâte**
- 250 g de farine 55
- 160 ml d'eau tiède
- 12 g de levure fraîche de boulanger*
- 5 g de sel

**Délayez** la levure dans l'eau tiède (environ 35°C) à l'aide d'une fourchette. Laissez reposer 1 minute.

**Dans la cuve** munie du couteau métal, versez le sel, la farine et l'eau avec la levure.

**Mettez en marche** l'appareil jusqu'à ce que la pâte se met en boule (pétrir environ 1 minute). Arrêtez.

**Farinez-vous** les mains et sortez la pâte de la cuve, roulez-la en boule et déposez-la dans un saladier recouvert d'un film plastique ou d'un torchon humide. Laissez-la reposer environ 2 heures.

**Sortez** la pâte du saladier. Étalez-la délicatement avec la paume de la main sur un plan de travail fariné. Ramenez les quatre coins au centre puis retournez-la.

**Sortez** la grille du four, recouvrez-la de papier sulfurisé. Déposez le pâton* sur la grille, couvrez-le avec un linge humide. Laissez-le reposer pendant 1 heure.

**20 minutes** avant la fin de la levée, remplissez d'eau la lèchefrite (plat creux) de votre four. Préchauffez-le à 220°C (th. 7).

**Avant d'enfourner** le pain, farinez légèrement le pâton*. Faites des entailles profondes en forme de croix sur le dessus du pâton* avec la lame mouillée d'un couteau aiguisé.

**Enfournez** le pain. Laissez cuire environ 30 minutes. Surveillez la cuisson.

**Pour vérifier** la cuisson, retournez le pain et tapotez le dessous, cela doit sonner creux. Laissez-le refroidir sur une grille.



# Pain brioché tressé



Préparation : 20 min
Repos : 1h
Cuisson : 20 min
Matériel : moule à cake (facultatif)

Ingrédients
(1 pain)

- 250 g de farine T55
- 125 g de lait
- 20 g de beurre
- 40 g de sucre
- 14 g de levure fraîche de boulanger*
- 1 œuf battu (pour dorer)
- 1 pincée de sel

**Délayez la levure** dans le lait tiède à l'aide d'une fourchette. Laissez reposer 1 minute.
**Dans la cuve** munie du couteau métal, versez la farine, le sel, le sucre et le beurre.
**Mettez en marche l'appareil** et versez doucement le lait et la levure délayée par la goulotte. Pétrissez 1 minute. Si nécessaire, rabattez* les parois de la cuve à l'aide de la spatule. Mettez en marche quelques secondes supplémentaires.
**Déposez la pâte** dans un saladier légèrement fariné. Recouvrez-le d'un film plastique ou à défaut d'un torchon humide. Laissez reposer 30 minutes.
**La pâte** est alors prête à être travaillée. Divisez-la en trois parts égales. Façonnez 3 longs pains en les roulant sur le plan de travail . Faites-en une tresse. Puis déposez-la dans un moule à cake beurré et fariné .
**Laissez lever au four à 60°C (th. 2)** pendant 30 minutes.
**Retirez le pain du four.** Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
**Cassez 1 œuf.** Badigeonnez le pain d'œuf avec un pinceau pour qu'il soit bien doré.
**Enfournez le moule.** Laissez cuire environ 20 minutes. Si le pain dore trop, ajoutez une feuille de papier d'aluminium sur le dessus.
**Laissez refroidir** avant de démouler.



# Gougères

Préparation : 15 min
Cuisson : 20-25 min
Matériel : poche à douille* (facultatif)

Ingrédients
(Pour env 30 gougères)

**Pâte à choux**
- 150 g farine
- 75 g beurre
- 200 ml d'eau
- 4 œufs

**Garniture**
- 100 g de comté

**Râpez le fromage** dans la cuve avec le disque râpeur 2 mm et réservez.

**Préchauffez le four** à 180°C (th. 6). Dans une casserole, versez l'eau et ajoutez le beurre coupé en morceaux.

**Portez à ébullition.** Retirez du feu et ajoutez la farine en une seule fois. Mélangez rapidement à la spatule. Remettez sur le feu pour dessécher la pâte et comptez 1 minute environ sans cesser de remuer. La pâte ne doit pas attacher à la casserole.

**Retirez du feu** et mettez la pâte dans la cuve munie du couteau métal. Mettez en marche 15 secondes puis ajoutez les œufs un à un par la goulotte. Laissez tourner encore 30 secondes.

**Ajoutez les 3/4** du fromage râpé par la goulotte et laissez tourner encore 5 secondes.

**Recouvrez une plaque** de papier sulfurisé. Mettez la préparation dans une poche à douille* non cannelée (ou à l'aide d'une cuillère). Faites des choux de 3 cm de diamètre environ.

**Dorez les choux** au jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau en les aplatissant légèrement et saupoudrez du restant de gruyère.

**Laissez cuire au four** pendant 20-25 minutes environ puis mettez-les à refroidir sur une grille. Ces petites gougères se servent tièdes.

**Astuce du chef :** pour des choux sucrés, supprimez le fromage et ajoutez 1 cuillère à soupe de sucre dans la casserole avec l'eau et le beurre.



Apéritifs et Entrées

# Caviar d'aubergines



Préparation : 10 min
Cuisson : 45 min

Ingrédients
(Pour 1 bol)

- 1 aubergine
- 1 petite gousse d'ail
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de jus de citron
- gros sel
- fleur de sel, poivre

**Préchauffez votre four** à 180°C (th. 6). Lavez et essuyez l'aubergine puis piquez-la avec une fourchette.

**Posez l'aubergine** dans un plat à four tapissé de gros sel et laissez cuire 45 minutes environ jusqu'à ce que la peau soit flétrie et la chair tendre. Laissez refroidir.

**Coupez la gousse d'ail** en 2 et retirez le germe. Coupez l'aubergine en 2 et videz la pulpe à l'aide d'une cuillère.

**Mettez l'aubergine** préalablement coupée en morceaux et l'ail dans la mini cuve. Ajoutez les autres ingrédients et laissez tourner environ 30 secondes jusqu'à obtenir un mélange homogène.

**Astuce du chef :** parsemez d'olives noires hachées et servez avec des tranches de pain de campagne grillé.

# Cake olives et jambon





Préparation : 10 min
Cuisson : 45 min
Matériel : moule à cake

Ingrédients

**Pour la pâte**
- 150 g de farine T45
- 100 g de gruyère
- 3 œufs
- 125 ml de lait chaud
- 100 ml d'huile d'olive
- 1 sachet de levure chimique

**Pour la garniture**
- 200 g de jambon de blanc
- 75 g d'olives vertes
- dénoyautées
- sel, poivre

**Préchauffez le four** à 180°C (th.6).

**Dans la mini cuve**, hachez en mode pulse, les olives. Coupez le jambon en dés. Réservez.

**Râpez dans la cuve** le gruyère à l'aide du disque râpeur 2 mm. Réservez.

**Dans la cuve** munie du couteau métal, versez la farine, les œufs et laissez tourner 40 secondes.

**Ajoutez par la goulotte** le lait chaud et l'huile. Rabattez* la pâte avec la spatule. Incorporez la levure, les olives, le gruyère, le jambon, le sel et le poivre à la pâte. Donnez 2 à 3 pulsions pour homogénéiser.

**Beurrez un moule à cake.** Versez la préparation.

**Glissez au four** environ 45 minutes. Vérifiez la cuisson, en piquant la pointe d'un couteau. Le cake est cuit si la lame ressort sèche.

**Laissez refroidir** dans le four avec la porte entre-ouverte. Démoulez et servez.

**Astuce du chef :** vous pouvez remplacer la garniture selon vos envies.

Préparation : 10 min

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 2 bulbes de fenouil
- 200 g de fromage de chèvre frais
- 1/2 citron
- brins de ciboulette
- cerfeuil, menthe, coriandre
- 1 filet d'huile
- 50 g de noisettes
- sel, poivre

# Barquettes de fenouil au chèvre frais

**Concassez** les noisettes dans la cuve et réservez.

**Coupez** les bulbes de fenouil en 2 dans le sens de la hauteur et ôtez le cœur. Mixez le cœur avec 1 filet de jus de citron, puis ajoutez le chèvre, l'huile, le poivre et les herbes. Donnez 2 ou 3 pulsions.

**Rectifiez** l'assaisonnement.

**Disposez** dans les barquettes de fenouil restant et parsemez de noisettes et de coriandre.

**Servez** très frais avec des tranches de pain grillées.




Préparation : 10 min
Cuisson : 20 min
Matériel : casserole

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 1 pomme de terre
- 2 courgettes
- 1 échalote
- 1 branche de céleri
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 250 ml bouillon de volaille
- 250 ml de crème
- 1 c.c. de curry en poudre
- sel, poivre

# Crème de courgettes au curry

**Dans** la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix, hachez finement le céleri et l'échalote en donnant quelques pulsions.

**Dans** une casserole, faites doucement chauffer l'huile, ajoutez les légumes hachés et faites-les légèrement colorer.

**Pendant** ce temps, épluchez la pomme de terre, râpez-la avec le râpeur 2 mm puis l'ajoutez dans la casserole et recouvrez du bouillon. Salez et poivrez légèrement. Faites cuire à feu doux environ 20 minutes, jusqu'à ce que la pomme de terre soit cuite.

**Pendant** ce temps, lavez et coupez les courgettes sans les éplucher. Dans la cuve à l'aide du couteau métal et de l'accessoire BlenderMix, mixez-les très finement en purée et ajoutez-les 5 minutes avant la fin de cuisson. Mélangez en dernier lieu, la crème et le curry.





# Terrine de foies de volaille



Préparation : 20 min
Cuisson : 30 min
Matériel : poêle, moule à cake

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 200 g de foies de volaille
- 100 g de lardons fumés
- 3 c. à soupe de Porto
- Thym, laurier
- 1/2 oignon
- 2 œufs entiers
- 50 g de beurre
- cornichons
- sel, poivre

**Préchauffez** le four à 150°C (th. 5).

**Retirez** bien tous les filaments des foies et faites-les mariner pendant 10 minutes dans du Porto avec 3 feuilles de laurier et 5 branches de thym émiettées. Retirez ensuite le laurier.

**Dans** la mini cuve hachez l'oignon.

**Faites** revenir 2 minutes les lardons fumés et l'oignon dans une cuillère à soupe d'huile chaude, égouttez.

**Dans** la cuve munie du couteau métal hachez les lardons avec les oignons, les foies et ajoutez par la goulotte les œufs, le beurre, une pincée de sel et deux pincées de poivre. Cette opération doit durer environ 1 minute.

**Versez** cette préparation dans le moule. Décorez le dessus avec une feuille de laurier.

**Faites** cuire au four pendant 30 minutes et laissez refroidir avant de le mettre au réfrigérateur. Servez avec des cornichons, des tranches de pain de campagne grillées et une sauce chaude à la tomate (voir p.18).

Cette terrine peut se garder 5 jours au réfrigérateur à condition de ne pas l'entamer.

# Rillettes aux deux saumons

Préparation : 15 min
Pas de cuisson
Matériel : petites terrines

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 300 g de saumon cru
- 100 g de saumon fumé
- 40 g d'œufs de truite
- 1 yaourt nature
- 1 c. à soupe de moutarde de Meaux
- 3 brins d'aneth
- sel, poivre

**Retirez** la peau du saumon frais.

**Coupez** les 2 saumons en gros cubes.

**Dans** la cuve munie du couteau métal, mettez les 2 poissons et donnez 5 pulsions. Ajoutez le yaourt nature, la moutarde, très peu de sel et de poivre. Donnez encore 5 pulsions. Vérifiez l'assaisonnement.

**Mettez** dans de petites terrines, disposez dessus les œufs de truite et parsemez d'aneth. Servez avec du pain de campagne grillé chaud.




# Croquettes de cabillaud Provençale

Préparation : 20 min
Cuisson : 20 min

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 450 g de filet de cabillaud
- 1 sachet de court bouillon au vin blanc
- 40 g d'olives noires dénoyautées
- 2 œufs
- 3 c. à soupe de farine
- 1 oignon
- 1 citron
- 1 brin de persil (facultatif)
- 2 c. à soupe d'huile
- sel, poivre

**Dans** une casserole délayez le contenu du sachet de court bouillon dans 1 à 2 litres d'eau froide. Portez à ébullition puis plongez les filets de poissons dans le court-bouillon. Laissez cuire 10 minutes et égouttez.

**Pressez** le citron.

**Hachez** à l'aide du couteau métal l'oignon et les olives.

**Dépouillez** le poisson de sa peau avant de le déposer dans la cuve. Hachez finement. Réservez.

**Ajoutez** les œufs, le jus de citron et 1 c. à soupe de farine. Travaillez soigneusement la préparation.

**Pour** former les croquettes : prenez la valeur de 2 cuillères à soupe de préparation et roulez-la dans la farine pour obtenir une boule bien régulière.

**Faites** chauffer dans une poêle, l'huile de friture et mettez à cuire les croquettes 10 minutes en les retournant .

**Présentez** sur un plat de service chaud et accompagné de sauce chaude à la tomate (voir p.18).



Préparation : 45 min
Repos : 1h
Cuisson : 40 min
Matériel : moule Ø 28-30 cm

Ingrédients
(1 quiche)

- 1 pâte brisée

**Pour la garniture**
- 100 ml de crème fraîche
- 40 g de beurre
- 40 g de gruyère
- 50 ml d'eau
- 2 poireaux
- 2 œufs

# Quiche aux poireaux

**Pour la pâte brisée.**
Reportez-vous à la page 47.

**Pour la garniture**

**Préchauffez** le four à 210 °C (th. 7).

**Dans la cuve** munie du disque râpeur 2 mm. Placez le morceau de gruyère dans la goulotte. Râpez-le et réservez.

**Nettoyez** les poireaux. Ne gardez que la partie tendre (partie blanche). Coupez-les en fines rondelles à l'aide du disque éminceur 2 mm. Réservez.

**Dans une sauteuse,** faites fondre le beurre. Ajoutez les poireaux. Mélangez puis versez un peu d'eau (50 ml).

**Laissez fondre sur feu doux** pendant 15 minutes sans laisser colorer. Au besoin, rajoutez un filet d'eau. Salez et poivrez.

**Piquez** le fond de la pâte à l'aide d'une fourchette.

**Dans la cuve munie** du couteau métal, mettez la crème, les œufs, sel et poivre. Mettez en marche 30 secondes.

**Disposez** les poireaux sur la pâte puis versez le mélange œufs/crème.

**Saupoudrez** de gruyère râpé et glissez au four environ 30 minutes.

**Servez** bien chaud.

**Astuce du chef :** vous pouvez remplacer les poireaux par des oignons, des lardons, des tomates...

# Steak tartare

Préparation : 20 min

Ingrédients
(pour 2-3 personnes)

- 450 g de rumsteck ou contre filet
- 1 échalote
- 2 oignons rouges
- 3 c.à soupe de câpres
- 1 botte de ciboulette
- 1 bouquet de persil plat
- sel, poivre

**Lavez** et essorez le persil. Mettez-le dans la cuve munie du couteau métal. Donnez quelques pulsions.

**Pelez** les échalotes et les oignons. Coupez-les en quatre. Ajoutez-les dans la cuve. Donnez 5 pulsions.

**Coupez** la viande en morceaux. Ajoutez-la dans la cuve ainsi que la ciboulette et les câpres. Donnez quelques pulsions. La viande doit être hachée et non réduite en purée.

**Servez** aussitôt.

**Astuce du chef :** délicieux accompagné de frites maison. Vous pouvez le servir avec les sauces: Worcestershire, ketchup et Tabasco®.

# Tomates farcies



Préparation : 30 min
Cuisson : 30 min
Matériel : papier absorbant, plat

Ingrédients
(pour 3 personnes)

- 6 tomates moyennes
- 250 g de viande
- 50 g de mie de pain rassis
- 1 gousse d'ail
- 1 petit oignon
- quelques brins de persil
- 4 c. à soupe de lait
- 1 c.c. de paprika
- huile d'olive
- sel, poivre

**Préchauffez** le four à 180°C (th.6).

**Lavez** les tomates. Coupez le chapeau au tiers. Creusez-les à l'aide d'une petite cuillère. Salez l'intérieur et retournez-les sur du papier absorbant pour retirer l'excédent d'eau.

## Pour la chair à farcir

**Mettez** la mie de pain à tremper dans le lait tiédi.

**Epluchez** l'ail et les oignons. Lavez et essorez le persil. Dégermez l'ail. Coupez-les en 4. Mettez-les dans la cuve munie du couteau métal. Donnez 3 à 4 pulsions.

**Coupez** la viande en gros morceaux. Ajoutez-la dans la cuve. Mettez en marche 20 secondes. Ajoutez la mie de pain essorée, un peu de chair de tomates, le paprika ainsi que le sel et le poivre.

**Donnez** 4-5 pulsions afin d'obtenir un hachis homogène. Vérifiez l'assaisonnement.

## Pour l'assemblage des tomates

**Farcissez** les tomates de la préparation. Coiffez-les de leur chapeau. Mettez-les dans un plat. Arrosez-les d'huile d'olive.

**Glissez-les** au four le temps indiqué dans le tableau.

**Astuce du chef :** délicieuses servies avec du riz ou du blé.





# Aubergines farcies



Préparation : 20 min
Cuisson : 50 min
Matériel : poêle,
plat en terre

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 2 aubergines moyennes
- 260 g d'agneau dans l'épaule
- 2 échalotes grises
- 1 petite gousse d'ail
- 1c.c. de Worcestershire sauce
- 1 bouquet de persil
- 1 citron
- 1c. à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre

**Préchauffez** le four à 190°C (th. 6).

**Coupez** les aubergines en 2 dans le sens de la longueur puis citronnez-les afin d'éviter qu'elles noircissent. Disposez les aubergines dans un plat et laissez-les cuire 20 min au four (ou 10 min au micro-ondes en les recouvrant d'un film plastique). Puis à l'aide d'une cuillère, évidez une partie de l'intérieur de chaque aubergine.

**Découpez** l'agneau en morceaux. Mettez ces morceaux dans la cuve munie du couteau métal avec la pulpe des aubergines ainsi que les échalotes coupées en deux, l'ail et le persil.

**Hachez** en mode pulse puis versez la sauce Worcestershire par la goulotte, salez et poivrez. Donnez quelques pulsions. Versez le hachis dans la poêle avec l'huile chauffée au préalable et laissez revenir quelques minutes.

**Remplissez** chaque moitié d'aubergine avec cette farce. Rectifiez l'assaisonnement et mettez au four pendant 30 minutes.

**Astuce du chef :** ces aubergines peuvent se déguster accompagnées d'un coulis de tomates.



# Hachis Parmentier



Préparation : 40 min
Cuisson : 50 min
Matériel : casserole
(ou autocuiseur),
poêle, plat à gratin

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 800 g pommes de terre moyennes
- 280 g de rumsteak
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 branches de persil
- 1 œuf
- 40 g de beurre
- 30 g de gruyère râpé
- lait
- sel, poivre

**Dans la cuve** munie du disque râpeur 2 mm, râpez le gruyère. Réservez.

**Lavez et pelez** les pommes de terre.

**Retournez** le disque pour obtenir le disque éminceur 2 mm. Emincez la 1ère moitié des pommes de terre. Videz la cuve.

**Emincez** le reste des pommes de terre. Faites-les cuire dans l'eau pendant 30 à 40 minutes (ou 20 minutes au cuiseur vapeur).

**Egouttez** les pommes de terre. Mettez la moitié des pommes de terre dans la cuve munie du couteau métal. Ajoutez un peu de lait. Donnez 4-5 pulsions.

**Selon la consistance** désirée, ajoutez un peu de lait. Réservez. Renouvelez l'opération pour la 2ème moitié.

**Réservez** dans un saladier.

**Ajoutez** les ¾ du beurre. Salez, poivrez. Laissez fondre le beurre avant de mélanger.

**Préchauffez** le four à 210 °C (th. 7).

**Pelez** les oignons et coupez-les en quatre. Pelez l'ail. Hachez-le dans la cuve munie du couteau métal avec le persil et les oignons.

**Coupez** le rumsteak en gros morceaux. Ajoutez-le dans la cuve. Donnez 3 pulsions. Mettez en marche 1 minute.

**Dans une poêle**, faites chauffer le reste du beurre et de l'huile. Faites revenir 1 minute ce hachis en remuant sans cesse. Hors du feu, ajoutez les oeufs, le sel et le poivre. Mélangez.

**Dans un plat à gratin**, versez la viande. Recouvrez le hachis de viande avec la purée. Lissez la surface.

**Parsemez** de gruyère râpé et de noisettes de beurre. Glissez au four 20 minutes.

**Servez** bien chaud.



## Gâteau au yaourt

Préparation : 10 min
Cuisson : 25 min
Matériel : moule Ø22 cm

Ingrédients
(Pour 4-6 personnes)

**Gâteau**
- 1 pot de yaourt (125 g)
- 1 pot de sucre en semoule
- 3 pots de farine
- 1 pot d'huile
- 2 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

**Glaçage**
- 200 g de sucre glace
- 1 blanc d'œuf

### Pour le gâteau au yaourt

**Préchauffez le four** à 180 °C (th. 6).

**Dans la cuve** munie du couteau métal et du BlenderMix, mettez le yaourt, la farine, l'huile, les œufs, le sucre et le sel. Mettez en marche 1 minute.

**Ajoutez la levure**. Remettez en marche 1 minute.

**Huilez et farinez** un moule à manqué*. Enlevez le couteau de la cuve. Versez la pâte dans le moule.

**Lissez la surface.** Glissez au four pendant 25 minutes. Vérifiez la cuisson en piquant la pointe d'un couteau. Le gâteau est cuit si la lame ressort sèche.

**Laissez refroidir** avant de démouler.

### Pour le glaçage

**Dans la cuve** munie du couteau métal, versez le sucre et le blanc d'œuf.

**Mettez en marche** 40 secondes.

**Etalez le glaçage** sur le gâteau refroidi.

## Fondant au chocolat



Préparation : 15 min
Cuisson : 5-8 min
Matériel : moules individuels

Ingrédients
(pour 6-8 personnes)

- 150 g de chocolat noir
- 125 g de beurre
- 150 g de sucre semoule
- 50 g de farine
- 4 œufs

**Préchauffez** le four à 200°C (th. 6-7).

**Dans la cuve** munie du couteau métal et du BlenderMix, mettez le sucre et les œufs. Faites blanchir*. Ajoutez la farine. Mélangez pendant 1 minute.

**Dans une casserole**, faites fondre à feu doux le chocolat et le beurre.

**Remettez** votre robot en marche. Ajoutez par la goulotte le mélange au chocolat.

**Versez** la préparation dans des moules individuels préalablement beurrés. Ajoutez un carré de chocolat blanc ou noir au cœur de la préparation. Glissez au four.

**Astuces du chef :** Servez accompagné d'une boule de glace à la vanille.
La cuisson varie en fonction de la taille de votre moule.
Vous pouvez également préparer cette recette dans un grand moule. Dans ce cas augmentez le temps de cuisson.

# Cake aux noix



Préparation : 15 min
Cuisson : 30 min
Matériel : moule à cake

Ingrédients
(Pour 1 cake)

- 150 g de cerneaux de noix
- 120 g de sucre
- 100 g de beurre pommade*
- 40 g de farine
- 1 c. à soupe de rhum
- 3 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

**Préchauffez** le four à 170°C (th. 5/6). Coupez le beurre en petits dés.

**Dans** la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix, mixez les noix. Ajoutez le sucre, la farine, les œufs, le sel, le rhum et le beurre. Mélangez pendant 2 minutes.

**En laissant** tourner l'appareil, ajoutez par l'ouverture, la levure. Laissez tourner 10 secondes.

**Versez** la préparation dans un moule à cake beurré.

**Glissez** au four environ 30 minutes. Vérifiez la cuisson en piquant la pointe d'un couteau. Le gâteau est cuit si la lame ressort sèche.

**Laissez** refroidir dans le four avec la porte semi-ouverte.

# Tarte aux figues fraîches



Préparation : 10 min
Cuisson : 20 min
Matériel : moule Ø 28-30 cm

Ingrédients
(pour 4-5 personnes)

- pâte feuilletée
- 800 g de figues
- 100 g de sucre
- 1 verre d'eau

**Préchauffez** le four à 200°C (th. 6/7).

**Beurrez** le moule, étalez la pâte feuilletée. Piquez le fond à l'aide d'une fourchette. Déposez-y un disque de papier sulfurisé recouvert de haricots secs pour éviter qu'elle gonfle. Mettez au four 15 min.

**Pendant** ce temps, faites une confiture avec 4 figues (cuire à feu doux dans une casserole, 4 figues, le sucre et un verre d'eau jusqu'à obtenir un jus perlé). Versez dans la cuve et mélangez pendant 1 min.

**Coupez** les autres figues en 4 ou en 6 selon leur taille et disposez-les sur la pâte cuite. Nappez* la tarte avec votre confiture et remettez au four 5 minutes.





# Gâteau aux carottes et aux épices

Préparation : 15 min
Cuisson : 55 min
Matériel : moule à cake, grille à pâtisserie

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 150 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1/4 de c.c. de noix de muscade
- 1/4 c.c. de quatre épices
- 1/2 c.c. de canelle
- 7 pruneaux dénoyautés
- 40 g de cerneaux de noix
- 2 carottes moyennes épluchées
- 2 œufs entiers
- 200 g de sucre
- 150 ml d'huile
- 20 g de raisins secs
- sucre glace
- 1 pincée de sel

**Beurrez** un moule à cake de 20 cm de long et farinez-le. Préchauffez le four à 160°C (th. 6).

**A l'aide** du disque râpeur 4 mm, râpez les carottes en julienne*, en plaçant les tronçons à l'horizontale dans la goulotte. Réservez.

**Dans** la cuve munie du couteau métal et de l'accessoire BlenderMix, mettez la farine, la levure, le sel et toutes les épices, donnez 1 pulsion, ajoutez les pruneaux dénoyautés. Faites tourner 2 secondes puis ajoutez les noix et donnez 2 pulsions. Ajoutez les œufs, le sucre, les carottes en julienne* et laissez tourner 1 minute.

**Ajoutez** l'huile peu à peu par la goulotte. Laissez tourner 1 minute supplémentaire puis ajoutez les raisins secs et donnez 3 courtes pulsions.

**Versez** dans le moule beurré et fariné et cuire 55 minutes.

**Laissez** le gâteau refroidir pendant 5 minutes puis démoulez-le sur une grille à pâtisserie. Quand il est complètement froid, saupoudrez-le de sucre glace.



# Pavlova



Préparation : 20 min
Cuisson : 2h30
Matériel : poche à douille* (facultatif)

Ingrédients
(pour 4-6 personnes)

- 100 g de sucre semoule
- 100 g de sucre glace
- 100 g de fraises
- 100 g de framboises
- 4 blancs d'œufs
- feuilles de menthe

### Pour la meringue française

**Cassez** les oeufs. Séparez les blancs des jaunes.

**Dans la cuve** munie du batteur, montez les blancs en neige pendant 5 minutes en ayant pris soin d'enlever le poussoir.

**Une fois** les blancs montés, ajoutez le sucre semoule et le sucre glace petit à petit par la goulotte. Laissez tourner 1 minute. Le mélange doit être ferme.

**Sur la plaque** du four recouverte de papier sulfurisé, faites des petits cercles (environ 8 cm) à l'aide d'une poche à douille*(ou d'une cuillère).

**Glissez** au four à 60°C (th. 2) pendant 2h30.

**Laissez** refroidir.

### Pour la crème fouettée voir page 45

**Juste** avant de servir, nappez* les meringues de crème fouettée.
**Ajoutez** les fruits et les feuilles de menthe.



# Milkshake aux fraises



Préparation : 5 min

Ingrédients

2 verres

- 100 g de fraises fraîches
- 150 ml de lait frais
- 1 c. à soupe de sucre
- 1 boule de glace à la vanille
- 1 filet de citron

**Lavez** les fraises. Egouttez-les puis équeutez-les.

**Dans** la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix. Mettez les fraises. Donnez 3/4 pulsions.

**Ajoutez** le sucre, les boules de glace à la vanille. Mettez en marche. Versez le lait progressivement par l'ouverture. Terminez par le filet de citron.

**Mettez** en marche 2 minutes afin d'obtenir une préparation bien mousseuse.

**Servez** glacé dans les verres.

**Astuces du chef :** Hors saison, vous pouvez remplacer les fraises fraîches et la glace à la vanille par 4 boules de glace à la fraise.

**Astuce du chef :** vous pouvez varier à l'infini les milkshakes en utilisant des glaces aux parfums différents et mélangeant des fruits de saison.

# Milkshake café



Préparation : 5 min

Ingrédients

2 verres

- 150 ml de lait
- 2 c.c. de café soluble
- 2 c.c. de sucre en poudre
- 2 c.c. de cacao en poudre
- 3 glaçons

**Dans** la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix, versez le lait, le café, le sucre, le cacao et les glaçons.

**Mettez** en marche. Laissez tourner pendant 2 minutes.

**Servez** dans des verres. Saupoudrez de cacao en poudre.

**Dégustez** aussitôt.




Préparation : 5 min

Ingrédients
2 verres

- 150 ml d'eau
- 1 mangue
- 1 yaourt velouté
- 1 c.c. de miel
- 1 c. à soupe de jus de citron

## Lassi à la mangue

**Epluchez** la mangue. Coupez-la grossièrement.

**Dans** la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix, mettez la mangue coupée en morceaux, le yaourt, le miel et le jus de citron.

**Mettez** en marche 30 secondes. Ajoutez progressivement l'eau par l'ouverture.

**Astuce du chef :** vous pouvez ajouter quelques feuilles de menthe préalablement mixées dans votre cuve pour relever votre cocktail.

Préparation : 10 min

Ingrédients
2 verres

- 175 g de pastèque
- 125 ml de jus de pomme
- 1 banane
- 1 c.c. de miel

## Jus de pastèque au miel

**Découpez** la pastèque en morceaux. Coupez les bananes.

**Dans** la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix, mettez tous les ingrédients.

**Mixez** pendant 1 minute.

**Dégustez** très frais.




Préparation : 10 min

Ingrédients
2 verres

- 100 g de fraises
- 100 g de framboises
- ½ melon

## Cocktail fraise, framboise, melon

**Lavez** les fraises et les framboises.

**Récupérez** la pulpe du melon en veillant à bien retirer les graines.

**Dans** la cuve munie du couteau métal et du BlenderMix, mettez tous les fruits et mixez pendant 20 secondes.

**Astuce du chef :** vous pouvez ajouter quelques feuilles de menthe préalablement mixées dans votre cuve pour relever votre cocktail.


Préparation : 5 min

Ingrédients
2 verres

- 15 ml de sirop de menthe
- 2 oranges
- 1 boule de sorbet citron

## Frozen Lime

**Dans** la cuve munie du presse-agrumes, pressez les oranges

**Remplacez** le presse-agrumes par le couteau métal et le BlenderMix. Ajoutez le sirop et le sorbet.

**Mixez** 15 secondes.

**Servez** aussitôt.

# Glossaire

**B**

**Bain marie**
Mode de cuisson qui consiste à placer un récipient contenant une préparation à chauffer dans un second récipient contenant de l'eau en ébullition.

**Beurre pommade**
Beurre ramolli, mais pas fondu.

**Blanchir**
Mélanger du sucre et des jaunes d'œufs pour obtenir une préparation mousseuse presque blanche.

**C**

**Cuire à blanc**
C'est la cuisson d'une pâte avant d'ajouter la garniture, pour assurer qu'elle soit croustillante.

**Chinois**
C'est une passoire de forme conique pour filtrer les sauces, les coulis...

**J**

**Juliennes**
Fins bâtonnets de légumes ou de fruits.

**L**

**Levure fraîche de boulanger**
S'achète en boulangerie ou dans les boutiques de produits diététiques. Si vous utilisez de la levure fraîche, conservez-la au frais.
La levure sèche de boulangerie se trouve facilement dans le commerce. Elle se conserve plus longtemps (env. 6 mois). Si vous utilisez de la levure sèche divisez la quantité de levure fraîche par 2.

**M**

**Moule à manqué**
Moule rond avec un rebord haut. On s'en sert pour cuire les clafoutis, les gâteaux au chocolat...

**N**

**Napper**
Recouvrir uniformément une préparation avec une sauce.

**P**

**Pâton**
Boule de pâte (pain, brioche...) avant le façonnage.

**Poche à douille**
Cornet en toile ou en papier dans lequel on introduit un apprêt (crème, pâte à choux, ganache...) afin de décorer préparer, ou garnir une préparation.

**Pocher**
Cuire un aliment dans un liquide (eau, courtbouillon ou sauce) sans le porter à ébullition.

**R**

**Rabattre**
Consiste à donner 3/4 pulsions pour faire retomber la pâte.
Ou à ramener les ingrédients dans la cuve à l'aide de la spatule.

**Réduire**
Faire évaporer le liquide d'une préparation à feu doux.



# Index des menus

## PRÉPARATIONS DE BASE



## APERITIFS ET ENTREES



## PLATS

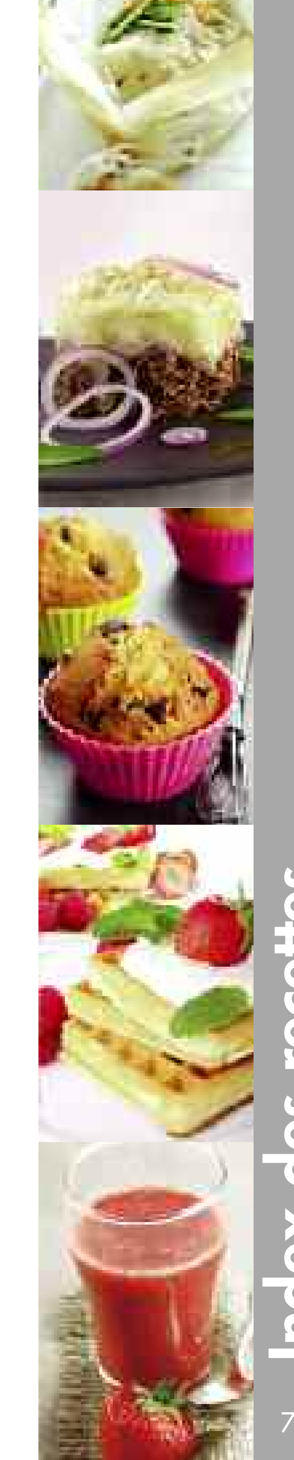


## DESSERTS



## COCKTAILS ET MILKSHAKES





Index des recettes

Remerciements : à toutes les personnes qui nous ont fait partager leurs recettes
Photographies : Prise De Vue Production, Studio Crampont, Studio Péchart, Fotolia
Photogravure : Fotimprim
Imprimé en France par Bezin Haller - Avril 2013

réf. : 460 005 - 04/13


STOP
AUTO
PULSE
Le Mini Plus
magimix


magimix
www.magimix.com